



| | | |
|-----------|-------------------------|-----|
| BG | Ръководство за употреба | 2 |
| CS | Návod k použití | 41 |
| ET | Kasutusjuhend | 78 |
| HU | Használati útmutató | 115 |
| LV | Lietošanas instrukcija | 151 |
| LT | Naudojimo instrukcija | 189 |
| PL | Instrukcja obsługi | 228 |
| RO | Manual de utilizare | 267 |
| SK | Návod na používanie | 306 |



МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

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..... 3 | 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане..... 11 |
| 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... 3 | 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 12 |
| 1.2 Обща безопасност..... 4 | 4.1 Общ преглед..... 12 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 5 | 4.2 Аксесоари..... 12 |
| 2.1 Инсталация..... 5 | 5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА..... 12 |
| 2.2 Електрическо свързване..... 6 | 5.1 Прибиращи се ключове..... 12 |
| 2.3 Използване..... 7 | 5.2 Object Missing..... 13 |
| 2.4 Грижа и почистване..... 8 | 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... 13 |
| 2.5 Пиролитично почистване..... 9 | 6.1 Първоначално почистване..... 13 |
| 2.6 Вътрешно осветление..... 9 | 6.2 Начално предварително затопляне..... 13 |
| 2.7 Обслужване..... 10 | |
| 2.8 Изхвърляне..... 10 | |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ..... 10 | |
| 3.1 Вграждане..... 10 | |

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 13 | 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 30 |
| 7.1 Как да настроите: Функции нагряване..... | 14 | 12.1 Бележки относно почистването..... | 31 |
| 7.2 Функции за затопляне..... | 14 | 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата | 31 |
| 7.3 Бележки относно: Печене с влажност..... | 15 | 12.3 Начин на използване: Пиролитично почистване..... | 32 |
| 7.4 Как да настроите: Помощ при готвене..... | 15 | 12.4 Напомняне за почистване..... | 33 |
| 7.5 Помощ при готвене..... | 16 | 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка..... | 33 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 22 | 12.6 Как да подмените: Лампа..... | 35 |
| 8.1 Функции на часовника..... | 22 | 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 36 |
| 8.2 Как да настроите: Функции на часовника..... | 23 | 13.1 Как да постъпите, ако..... | 36 |
| 9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ..... | 24 | 13.2 Данни за сервизно обслужване..... | 37 |
| 9.1 Поставяне на аксесоари..... | 24 | 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 37 |
| 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 25 | 14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*.. | 37 |
| 10.1 Заклучване..... | 25 | 14.2 Енергоспестяваща..... | 38 |
| 10.2 Автоматично изключване..... | 25 | 15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО..... | 39 |
| 10.3 Охлаждащ вентилатор..... | 26 | 15.1 Меню..... | 39 |
| 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 26 | 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.... | 40 |
| 11.1 Печене с влажност..... | 26 | | |
| 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари..... | 28 | | |
| 11.3 Таблицы за готвене за изпитващи институции..... | 28 | | |

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, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 хранващия щепсел и хранващия кабел. Ако хранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте хранващите 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 хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете хранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрохранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

ИНСТАЛИРАНЕ

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

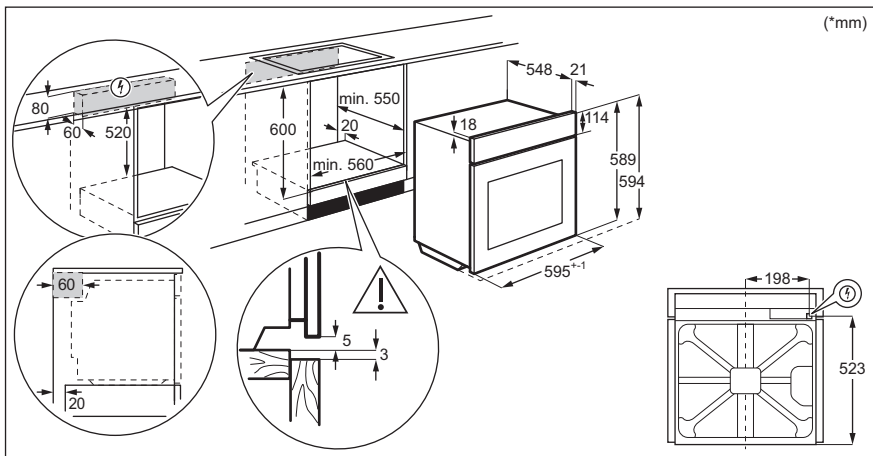
3.1 Вграждане

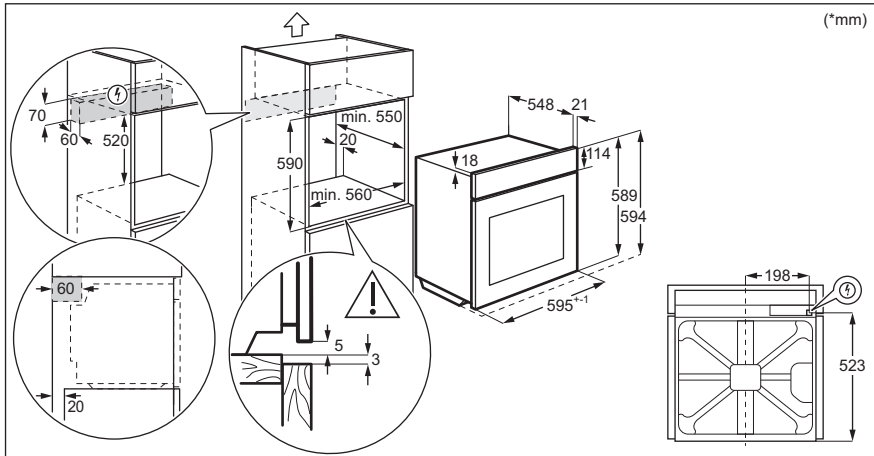


YouTube

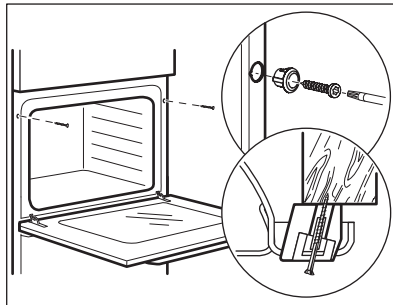
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



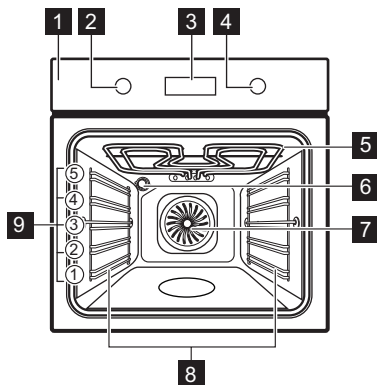


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Водачи за скара, отстраняеми
- 9** 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.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.2 Object Missing

This object is not available in the repository.

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

Преди първоначалната употреба почистете празната фурна и задайте час:



00:00

Настройте таймера. Натиснете:

OK


6.2 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.


Стъпка
1

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

Стъпка
2

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

Стъпка
3

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

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



7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!





Вж. глава "Безопасност".







7.1 Как да настроите: Функции нагряване

| Започнете да готвите | |
|---|---|
| Стъпка 1 | Стъпка 2 |
|  |  |
| Изберете функция за затопляне. | Задайте температурата. Натиснете: OK |

7.2 Функции за затопляне

Стандартни функции за нагряване

| Функция за затопляне | Приложение |
|---|--|
|  <p>Горещ въздух/ вентилир</p> | За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене. |
|  <p>Традиционно печене</p> | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |
|  <p>Дълбоко замразени храни</p> | За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца). |
|  <p>Функция пица</p> | За печене на пица. За хрупкав и запечен блат. |

| Функция за затопляне | Приложение |
|---|---|
|  Долен нагревател | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |
|  Размразяване | За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |
|  Печене с влажност | 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. |
|  Грил | За запичане на тънки храни или препичане на хляб. |
|  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 (според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Изпитвания съгласно: EN 60350-1

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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




7.4 Как да настроите: Помощ при готвене

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




ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

| | |
|--|--|
| За някои ястия може да готвите и със следното: | <ul style="list-style-type: none"> Автоматично мерене |
|--|--|


Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:

| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 |
|---|---|---|---|
|  |  |  P1 - P45 |  OK |
| Влезте в менюто. | Изберете Помощ при готвене. Натиснете OK. | Изберете ястието. Натиснете: OK | Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката. |

7.5 Помощ при готвене

| Легенда | |
|---|---|
|  | Автоматично мерене наличен. |
|  | Загрейте предварително фурна преди да започнете да готвите. |
|  | Ниво на скарата. |













Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Акcesoари | Времетраене |
|---|-------|-------|---------------------------|-------------|
| Говеждо  | | | | |




















| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари | Времетраене |
|----|---|---|---|-------------|
| P1 | Говеждо печено, алангле | 1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см | ☐ 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната. | 40 мин |
| P2 | Говеждо печено, средно изпечено | | | 50 мин |
| P3 | Говеждо печено, добре изпечено | | | 60 мин |
| P4 | Пържола, средно изпечена | 180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см | ☒ ☐ 3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната. | 15 мин |
| P5 | Печено/Задушено говеждо (основно ребро, горен кръг, дебела сланина) | 1,5 – 2 кг | ☒ ☐ 2; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната. | 120 мин |
| P6 | Печено говеждо, алангле (бавно готвене) | 1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см | ☐ 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната. | 75 мин |
| P7 | Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене) | | | 85 мин |
| P8 | Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене) | | | 130 мин |













ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари | Времетраене |
|--------------------|---------------------------------------|---|---|-------------|
| P9 | Филе, алангле (бавно готвене) | 0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см | ☐ 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната. | 75 мин |
| P10 | Филе, средно изпечено (бавно готвене) | | | 90 мин |
| P11 | Филе, изпечено (бавно готвене) | | | 120 мин |
| Телешко 🍖 | | | | |
| P12 | Печено телешко (на пр., плешка) | 0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см | ☐☐ 2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено. | 80 мин |
| Свинско 🍖 🍖 | | | | |
| P13 | Печен свински врат или плешка | 1,5 - 2 кг | ☐☐ 2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото. | 120 мин |
| P14 | Дърпано свинско (бавно готвене) | 1,5 - 2 кг | ☐ 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят. | 215 мин |
| P15 | Бонфиле, прясно | 1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см | ☐ 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. | 55 мин |








| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари | Времетраене |
|---|-------------------------|---|---|-------------|
| P16 | Свински ребра | 2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см |  3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото. | 90 мин |
| Агнешко  | | | | |
| P17 | Агнешки бут с кост | 1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см |  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото. | 130 мин |
| Птиче месо  | | | | |
| P18 | Цяло пиле | 1 - 1,5 кг; прясно |   2; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерно златист цвят. | 60 мин |
| P19 | Половин пиле | 0,5 - 0,8 кг |  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки. | 40 мин |
| P20 | Пилешки фернер | 180 - 200 г парче |   2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. | 25 мин |
| P21 | Пилешки бутчета, пресни | - |  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго. | 30 мин |
| P22 | Патица, цяла | 2 - 3 кг |   2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата. | 100 мин |

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари | Времетраене |
|--|--------------------|-----------------|---|-------------|
| P23 | Гъска, цяла | 4 - 5 кг |   2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската. | 110 мин |
| Друго  | | | | |
| P24 | Руло „Стефани“ | 1 кг |  2; скара Използвайте любимите си подправки. | 60 мин |
| Риба  | | | | |
| P25 | Цяла риба, на грил | 0,5 - 1 кг риба |  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки. | 30 мин |
| P26 | Филе от риба | - |   3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. | 20 мин |
| Сладки печива / десерти    | | | | |
| P27 | Чийзкейк | - |  2;  28 см форма за торта на скара | 90 мин |
| P28 | Ябълков кейк | - |  3; тава за печене | 45 мин |
| P29 | Ябълков тарт | - |  2; форма за пай на скара | 40 мин |
| P30 | Ябълков пай | - |  1;  22 см форма за пай на скара | 60 мин |
| P31 | Брауни | 2 кг |  3; дълбок тиган | 30 мин |
| P32 | Шоколадови мъфини | - |  3; форма за мъфини на скара | 25 мин |





| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари | Времетраене |
|--|---|------------|--|-------------|
| P33 | Кейк с хляб-на форма | - |  2; форма за хляб на скара | 50 мин |
| Зеленчуци/Гарнитури  | | | | |
| P34 | Печени картофи | 1 кг |  2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене. | 50 мин |
| P35 | Картофи с коричка | 1 кг |  3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета. | 35 мин |
| P36 | Гриловани смесени зеленчуци | 1 - 1,5 кг |  3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета. | 30 мин |
| P37 | Крокети, замразени | 0,5 кг |  3; тава за печене | 25 мин |
| P38 | Пържени картофи, замразени | 0,75 кг |  3; тава за печене | 25 мин |
| Огретени, хляб и пица  | | | | |
| P39 | Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи | 1 - 1,5 кг |  2; касерол на скара | 45 мин |
| P40 | Картофен огретен (сурови картофи) | 1 - 1,5 кг |  1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене. | 50 мин |
| P41 | Прясна пица, тънка | - |   2; тава за печене с поставена хартия за печене | 15 мин |

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари | Времетраене |
|-----|---|--------|--|-------------|
| P42 | Прясна пица, дебела | - |   2; тава за печене с поставена хартия за печене | 25 мин |
| P43 | Киш | - |  2; тава за печене на скара | 45 мин |
| P44 | Багета/Чабата/Бял хляб | 0,8 кг |   3; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време. | 30 мин |
| P45 | Всички пълнозърнести зърнени/ръжени/тъмни хлябове във форма за хляб | 1 кг |   2; тава за печене поставена хартия за печене / скара | 60 мин |

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Функции на часовника

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

8.2 Как да настроите: Функции на часовника










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

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

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

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да настроите: Отложен старт

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

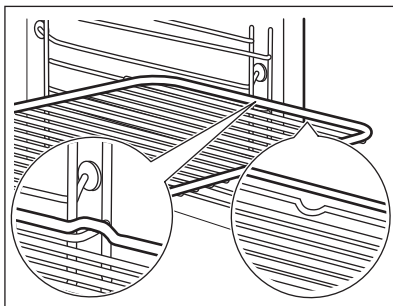
9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

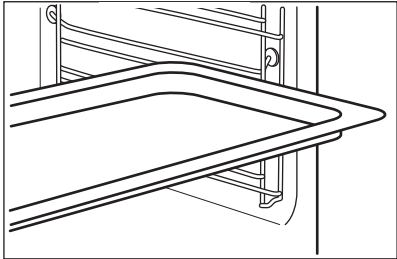
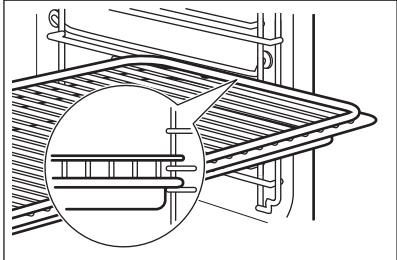
9.1 Поставяне на аксесоари

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

Скара/рафт:







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



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

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> - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p> | <p> - 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 фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функцията за затопляне, а настройките не са променени.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

|  (°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, Отложен старт.






10.3 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.






11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Печене с влажност






За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

|  |  |  (°C) |  |  (МИН) |
|--|---|---|---|--|
| Основа за пандишпанен флан | метална основа за флан на скарата | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Торта „Виктория“ | съд за печене на скарата | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Варена риба, 0,3 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Цяла риба, 0,2 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Филе от риба, 0,3 кг | тиган за пица на скарата | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Варено месо, 0,25 кг | тава за печене или съд за оттичане | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлик (шишче), 0,5 кг | тава за печене или съд за оттичане | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Бисквитки, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| 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 бисквитки, 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 |

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Вегетариански омлет | тиган за пица на скарата | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари








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

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








11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории








Изпитвания съгласно 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Малки кейкове 20 броя/ табла | Традиционно печене | Тава за печене | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

|  |  |  |  |  (°C) |  (МИН.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Малки кейкове 20 броя/ табла | Горещ въздух/ вентилир | Тава за печене | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Малки кейкове 20 броя/ табла | Горещ въздух/ вентилир | Тава за печене | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см | Традиционно печене | Скара/ рафт | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см | Горещ въздух/ вентилир | Скара/ рафт | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см | Традиционно печене | Скара/ рафт | 2 | 170 | 40 - 50 | Загрейте фурната предварително за 10 минути. |
| Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см | Горещ въздух/ вентилир | Скара/ рафт | 2 | 160 | 40 - 50 | Загрейте фурната предварително за 10 минути. |
| Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см | Горещ въздух/ вентилир | Скара/ рафт | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 | Загрейте фурната предварително за 10 минути. |

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

|  |  |  |  |  (°C) |  (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 | - |
| Масленки | Традиционно печене | Тава за печене | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Тост, 4 – 6 броя | Грил | Скара/ рафт | 4 | макс. | 2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна | Загрейте фурната предварително за 3 минути. |
| Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг | Грил | Скара и тава за отцеждане | 4 | макс. | 20 - 30 | Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути. |


12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

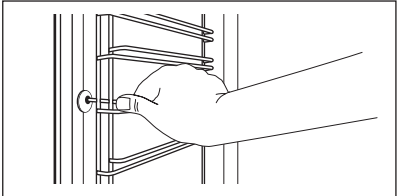
| | |
|---|--|
|  <p>Препарати за почистване</p> | Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. |
| | Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности. |
| | Почистете петната с лек почистващ препарат. |

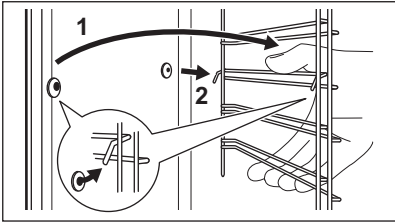
| | |
|--|--|
|  <p>Всекидневна употреба</p> | Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар. |
| | В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба. |

| | |
|---|--|
|  <p>Акcesoари</p> | Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната |
| | Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове. |

12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

| | | |
|------------------------|--|---|
| <p>Стъпка 1</p> | Изключете фурната и изчаквайте да изстине. |  |
| <p>Стъпка 2</p> | Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. | |

| | | |
|-----------------|--|---|
| 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. | |

12.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Преди Пиролитично почистване:

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

Пиролитично почистване


| | | |
|-----------------|---|--------------------|
| Стъпка 1 | Влезте в менюто: Почистване  . | |
| | Опция | Времетраене |
| | C1 - Леко почистване | 1 ч |
| | C2 - Нормално почистване | 1 ч 30 мин |
| | C3 - Цялостно почистване | 2 ч 30 мин |
| Стъпка 2 | ОК – натиснете, за да изберете програмата за почистване. | |
| Стъпка 3 | ОК – натиснете, за да започнете почистването. | |

Пиролитично почистване

Стъпка 4

След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.

i По време на почистването лампичката на фурната е изключена.

Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .

Когато чистенето приключи:


Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

12.4 Напомняне за почистване

Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.

 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.

За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Вратичката на фурната има три стъклени панела. 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.

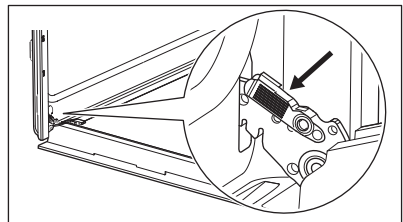


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

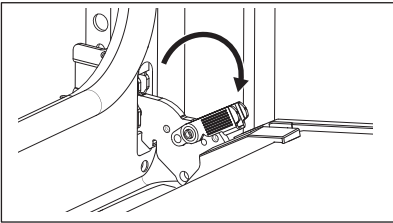
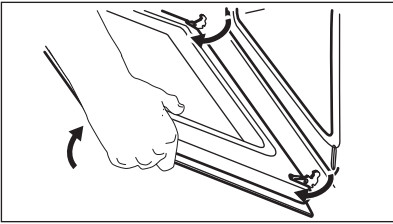

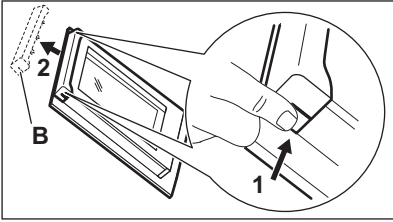
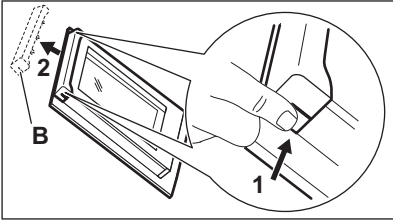
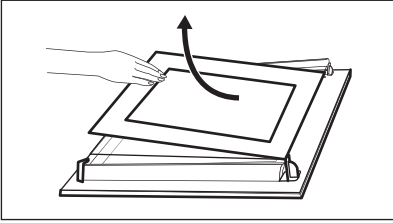
Не използвайте фурната без стъклените панели.

Стъпка 1

Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



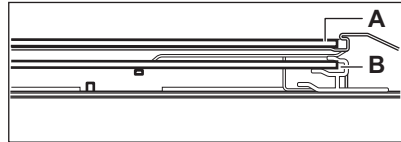
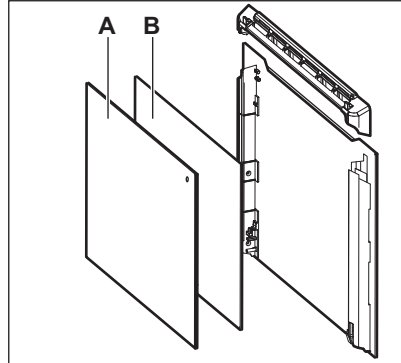
ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

| | | |
|--|--|---|
| <p>Стъпка 2</p> | <p>Повдигнете и издърпайте лостове-те, докато щракнат.</p> |  |
| <p>Стъпка 3</p> | <p>Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.</p> |  |
| <p>Стъпка 4</p> | <p>Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.</p> |  |
| <p>Стъпка 5</p> | <p>Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p> |  |
| <p>Стъпка 6</p> | <p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p> |  |
| <p>Стъпка 7</p> | <p>Дръжте стъклените 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.</p> |  |
| <p>Стъпка 8</p> | <p>Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p> | |
| <p>Стъпка 9</p> | <p>След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.</p> | |
| <p>Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостове ще чуете щракване.</p> | | |

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. |

Задна лампа

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| | |
|---------------------|--|
| Стъпка 3 | Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C. |
| Стъпка 4 | Поставете стъкления капак. |

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

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

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

| Компоненти | |
|-------------------------|---------------------------------|
| Проблем | Проверете дали... |
| Лампичката е изключена. | Печене с влажност - е включена. |
| Лампичката не работи. | Лампичката е изгоряла. |

| Кодове за грешка | |
|--------------------------|---|
| На дисплея се показва... | Проверете дали... |
| Err C3 | Вратата на фурната е затворена или заключката не е повредена. |

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

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

| | |
|--|---------------------|
| Име на доставчик | Electrolux |
| Идентификация на модела | EOF6P76X2 949498212 |
| Индекс на енергийна ефективност | 81.2 |
| Клас на енергийна ефективност | A+ |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 0.93 kWh/цикъл |

| | |
|---|----------------|
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.69 kWh/цикъл |
| Брой кухни | 1 |
| Топлинен източник | Електричество |
| Сила на звука | 72 л |
| Тип фурна | Вградена фурна |
| Маса | 32.5 кг |

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

14.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното 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

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



| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 | Стъпка 5 |
|--|---|---|---|---|
|  ≡ ⚙ |  OK |  01 - 011 |  OK |  |
| Изберете Меню, Настройки. | Потвърдете настройката. | Изберете настройката. | Потвърдете настройката. | Настройте стойността и натиснете OK. |

| Настройки | | | | | |
|-----------|--------------------|---|----|-------------------------|--------------|
| O1 | Час от денонощието | Промяна | O2 | Яркост на екрана | 1 - 5 |
| O3 | Звук на бутоните | 1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук | O4 | Сила на звук. сигнал | 1 - 4 |
| O5 | Брояч | Вкл. / Изкл. | O6 | Осветление | Вкл. / Изкл. |
| O7 | Бързо нагряване | Вкл. / Изкл. | O8 | Напомняне за почистване | Вкл. / Изкл. |

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

| Настройки | | | | | |
|-----------|---------------------------|---------------------|-----|------------------|----------|
| 09 | Демо режим | Активиращ код: 2468 | 010 | Софтуерна версия | Проверка |
| 011 | Зануляване на настройките | Да/Не | | | |

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 42 | 2.8 Likvidace..... | 48 |
| 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob..... | 42 | 3. INSTALACE..... | 48 |
| 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace..... | 43 | 3.1 Vestavba..... | 48 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 44 | 3.2 Připevnění trouby ke skříňce..... | 49 |
| 2.1 Instalace..... | 44 | 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 50 |
| 2.2 Připojení k elektrické síti..... | 45 | 4.1 Celkový pohled..... | 50 |
| 2.3 Použití..... | 46 | 4.2 Příslušenství..... | 50 |
| 2.4 Čištění a údržba..... | 47 | 5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ..... | 50 |
| 2.5 Pyrolytické čištění..... | 47 | 5.1 Zasunovací ovladače..... | 50 |
| 2.6 Vnitřní osvětlení..... | 48 | 5.2 Ovládací panel..... | 51 |
| 2.7 Servis..... | 48 | | |

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|--|-----------|
| 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 51 | 11.3 Tabulky vaření pro zkušební..... | 66 |
| 6.1 První čištění..... | 52 | 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 68 |
| 6.2 První přehřejání..... | 52 | 12.1 Poznámky k čištění..... | 69 |
| 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 52 | 12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky | 69 |
| 7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce..... | 52 | 12.3 Pokyny k použití: | |
| 7.2 Pečicí funkce..... | 53 | Pyrolytická čistící..... | 70 |
| 7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch..... | 54 | 12.4 Připomínka čištění..... | 71 |
| 7.4 Jak nastavit: | | 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: | |
| Podporované Vaření..... | 54 | Dvířka..... | 71 |
| 7.5 Podporované Vaření..... | 55 | 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení..... | 73 |
| 8. FUNKCE HODIN..... | 61 | 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 73 |
| 8.1 Funkce hodin..... | 61 | 13.1 Co dělat, když..... | 73 |
| 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin..... | 61 | 13.2 Servisní údaje..... | 74 |
| 9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 62 | 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 75 |
| 9.1 Vkládání příslušenství..... | 62 | 14.1 Informace o výrobku a list s údaji o | |
| 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 63 | výrobku*..... | 75 |
| 10.1 Zámek..... | 63 | 14.2 Úspora energie..... | 75 |
| 10.2 Automatické vypnutí..... | 64 | 15. STRUKTURA NABÍDKY..... | 76 |
| 10.3 Chladicí ventilátor..... | 64 | 15.1 Nabídka..... | 76 |
| 11. TIPY A RADY..... | 64 | 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO | |
| 11.1 Vlhký horkovzduch..... | 64 | PROSTŘEDÍ..... | 77 |
| 11.2 Vlhký horkovzduch – | | | |
| doporučená příslušenství..... | 66 | | |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti

mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- 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.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/ úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

| Celkový výkon (W) | Průřez kabelu (mm ²) |
|-------------------|----------------------------------|
| maximálně 1 380 | 3x0.75 |
| maximálně 2 300 | 3x1 |
| maximálně 3 680 | 3x1.5 |

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

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

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

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

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

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

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

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

INSTALACE

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

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Vestavba

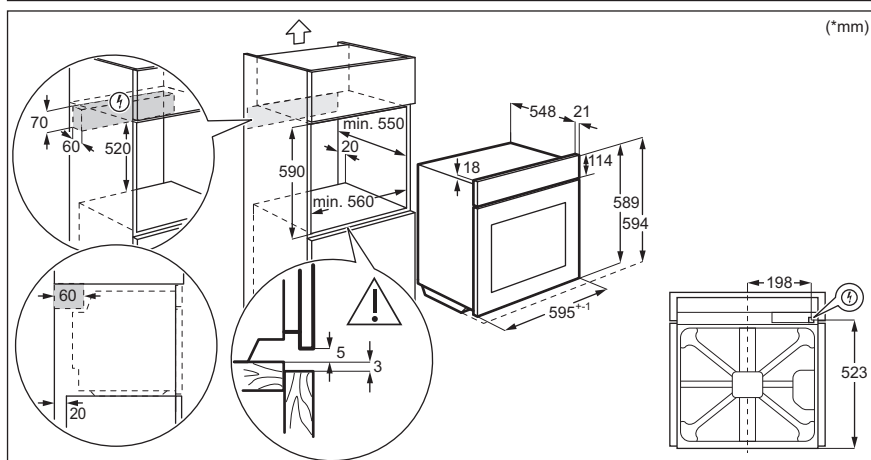
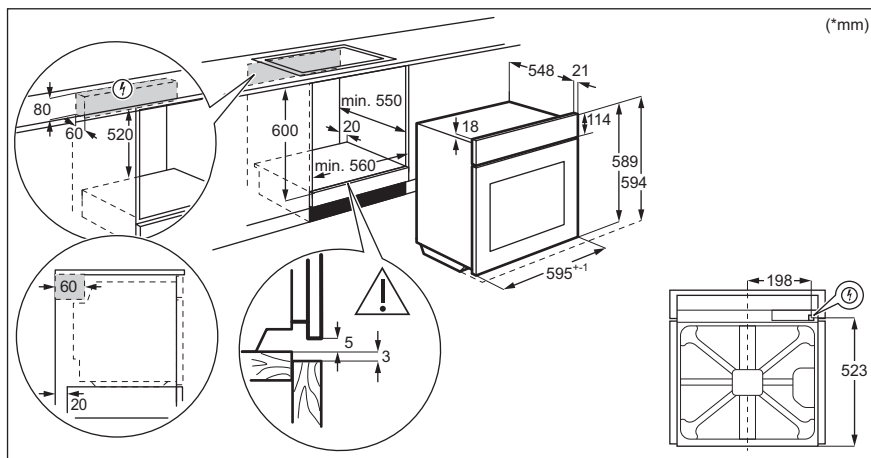


YouTube

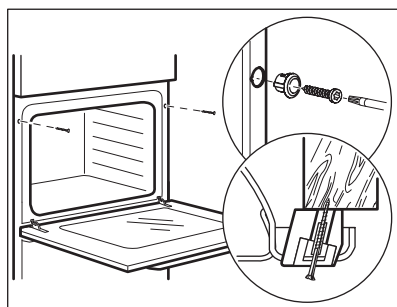
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



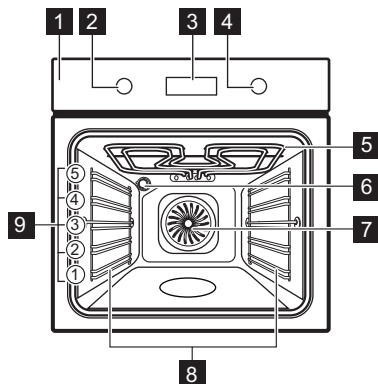


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečících funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovládací volič
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9** 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.
- **Teleskopické výsuvy**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



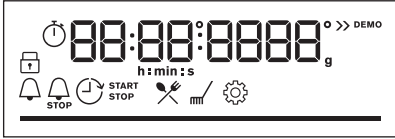
5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

5.1 Zasouvací ovladače

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

5.2 Ovládací panel

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

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

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

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

6.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:




00:00


Nastavte čas. Stiskněte tlačítko OK.

6.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

Krok 1 Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Krok 2 Nastavte maximální teplotu pro funkci .
Nechte troubu pracovat jednu hodinu.

Krok 3 Nastavte maximální teplotu pro funkci .
Nechte troubu pracovat 15 minut.

 Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Zahájení vaření

Krok 1



Krok 2













Zahájení vaření

| | |
|-----------------------|---|
| Zvolte pečicí funkci. | Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK |
|-----------------------|---|

7.2 Pečicí funkce

Standardní pečicí funkce

| Pečicí funkce | Použití |
|--|--|
|  Pravý horký vzduch | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev. |
|  Horní/spodní ohřev | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. |
|  Mražené potraviny | K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků). |
|  Pizza | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. |
|  Spodní ohřev | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |

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

7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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

7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

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




| | |
|---|--|
| U některých pokrmů můžete také péct pomocí: | <ul style="list-style-type: none"> Automatická váha |
|---|--|

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



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

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








7.5 Podporované Vaření















| Legenda | |
|---|---|
|  | Automatická váha k dispozici. |
|  | Před započítím pečení troubu předehřejte. |
|  | Poloha roštu. |

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.















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



















DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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

















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

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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





| | Jídlo | Hmotnost | Poloha roštu / příslušenství | Doba trvání |
|---|-------------------------------|----------|---|-------------|
| Sladké pečivo / dezerty    | | | | |
| P27 | Tvarohový koláč | - |  2;  28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu | 90 min. |
| P28 | Jablečný koláč | - |  3; plech na pečení | 45 min |
| P29 | Jablečný koláč | - |  2; forma na koláč na tvarovaném roštu | 40 min. |
| P30 | Jablečný koláč | - |  1;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu | 60 min. |
| P31 | Brownies - čokoládové sušenky | 2 kg |  3; hluboký pekáč | 30 min. |
| P32 | Čokoládové muffiny | - |  3; plech na muffiny na tvarovaném roštu | 25 min. |
| P33 | Biskupský chlebíček | - |  2; forma na biskupský chlebíček na tvarovaném roštu | 50 min. |
| Zeleninové pokrmy / přílohy    | | | | |
| P34 | Pečené brambory | 1 kg |  2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení. | 50 min. |
| P35 | Americké brambory | 1 kg |  3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky. | 35 min. |
| P36 | Grilovaná zelenina | 1–1,5 kg |  3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky. | 30 min. |

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




| | Jídlo | Hmotnost | Poloha roštu / příslušenství | Doba trvání |
|---|---|----------|---|-------------|
| P37 | Krokety, zmražené | 0,5 kg |  3; plech na pečení | 25 min. |
| P38 | Brambory, zmražené | 0,75 kg |  3; plech na pečení | 25 min. |
| Zapékaná jídla, chléb a pizza    | | | | |
| P39 | Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat | 1–1,5 kg |  2; zapékač mísa na tvarovaném roštu | 45 min |
| P40 | Zapečené brambory (surové brambory) | 1–1,5 kg |  1; zapékač mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte. | 50 min. |
| P41 | Čerstvá pizza, tenká | - |   2; plech na pečení vyložený pečicím papírem | 15 min |
| P42 | Čerstvá pizza, silná | - |   2; plech na pečení vyložený pečicím papírem | 25 min. |
| P43 | Slaný koláč | - |  2; forma na pečení na tvarovaném roštu | 45 min |
| P44 | Bageta / ciabatta / bílý chléb | 0,8 kg |   3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času. | 30 min. |
| P45 | Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček | 1 kg |   2; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt | 60 min. |






8. FUNKCE HODIN

8.1 Funkce hodin



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

8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

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

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

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

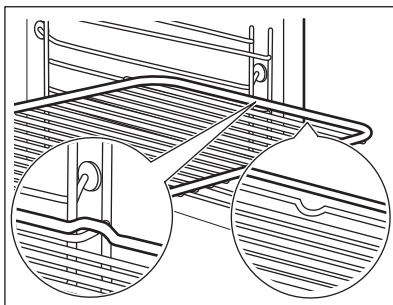
9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

9.1 Vkládání příslušenství

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

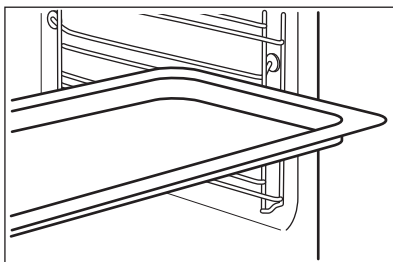
Tvarovaný rošt:

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



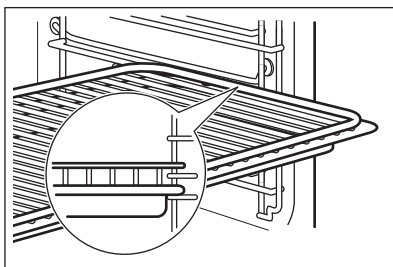
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:

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



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.

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.





 – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.

 – stisknutím a podržením funkci vypnete.

 3x  – bliká při zapnutí zámku.

10.2 Automatické vypnutí

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

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Časový odklad.






10.3 Chladicí ventilátor






Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.






11. TIPY A RADY

11.1 Vlhký horkovzduch

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


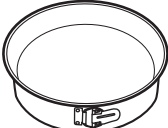


|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Sladké pečivo, 16 kusů | plech na pečení nebo plecháč na zachycení tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 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 |
| Makronky, 24 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 25 - 35 |

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

11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství








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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plech na pizzu | Zapékací forma | Pečicí šálky | Dortový korpus |
| Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm | Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm |








11.3 Tabulky vaření pro zkušební

Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Malé koláče, 20 kousků na plech | Horní/ spodní ohřev | Plech na pečení | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Malé koláče, 20 kousků na plech | Pravý 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 | - |
| Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm | Horní/ spodní ohřev | Tvarovaný rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nechte troubu 10 minut předehřát. |
| Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm | Pravý horní vzduch | Tvarovaný rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nechte troubu 10 minut předehřát. |

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm | Pravý horní vzduch | Tvarovaný rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Nechte troubu 10 minut předehřát. |
| Máslové sušenky | Pravý horní vzduch | Plech na pečení | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Máslové sušenky | Pravý horní vzduch | Plech na pečení | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Máslové sušenky | Horní/spodní ohřev | Plech na pečení | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Topinky, 4–6 kusů | Gril | Tvarovaný rošt | 4 | max. | 2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany | Nechte troubu 3 minuty předehřát. |
| Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg | Gril | Tvarovaný rošt a odkapávací plech | 4 | max. | 20 - 30 | Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 3 minuty předehřát. |




12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

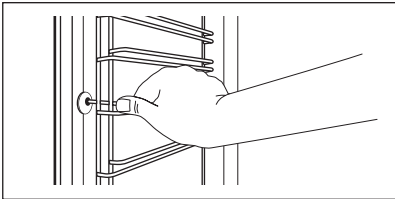
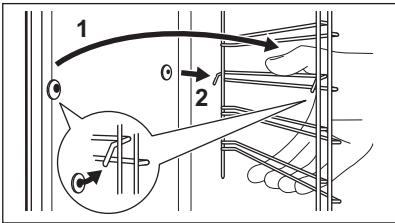
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

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

12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

| | | |
|---------------|---|---|
| Krok 1 | Vyprňte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. |  |
| Krok 2 | Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny. | |
| 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. | |

12.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.






POZOR!

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

Před Pyrolytická čističí:

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

Pyrolytická čističí


| | | |
|---|---|--------------|
| Krok 1 | Vstupte do nabídky: Čištění  . | |
| | Funkce | Délka |
| | C1 - Lehké čištění | 1 h |
| | C2 - Normální čištění | 1 h 30 min |
| | C3 - Důkladné čištění | 2 h 30 min |
| Krok 2 | OK – stisknutím vyberete čističí program. | |
| Krok 3 | OK – stisknutím spustíte čištění. | |
| Krok 4 | Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto. | |
|  Během čištění je osvětlení vnitřku trouby vypnuté. | | |
| Jakkmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno:  . | | |

Po ukončení čištění:

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

12.4 Připomínka čištění

Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.

 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.

K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

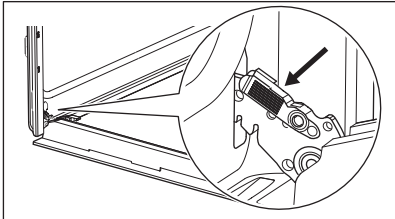
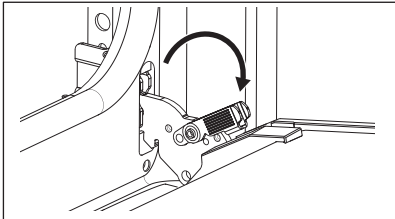
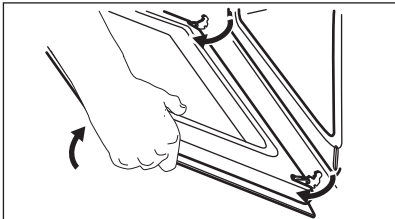
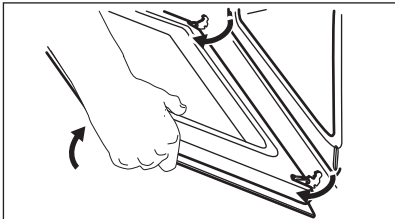
12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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“.

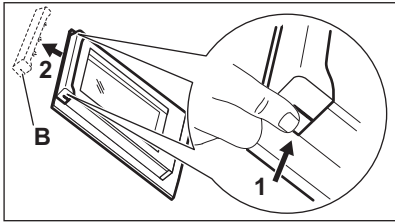
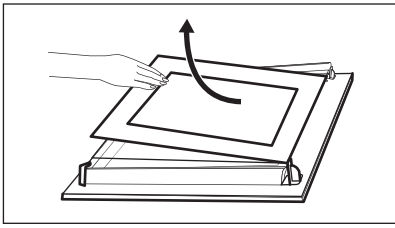


POZOR!

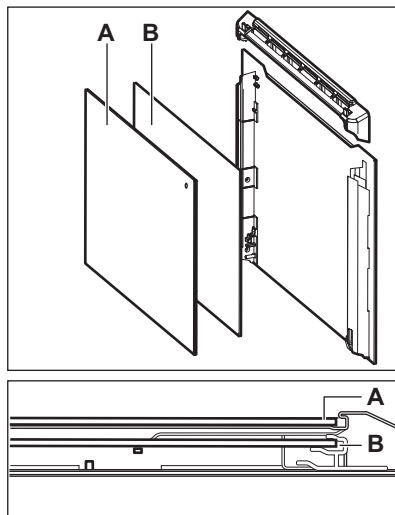
Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

| | | |
|----------------------|--|--|
| <p>Krok 1</p> | <p>Dvířka trouby zcela otevřete a podřzte 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> |  |

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

| | | |
|---|--|--|
| Krok 5 | Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění. |  |
| Krok 6 | Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji. | |
| Krok 7 | Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků. |  |
| 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.

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Trouba se nezapne nebo se neohřívá | |
|------------------------------------|-------------------|
| Trouba nehřeje. | Zámek je vypnutý. |

| Součásti | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Problém | Zkontrolujte, zda... |
| Osvětlení je vypnuté. | Vlhký horkovzduch – je zapnuté. |
| Osvětlení nefunguje. | Spálená žárovka. |

| Chybové kódy | |
|--|---|
| Na displeji se zobrazuje... | Zkontrolujte, zda... |
| Chyba C3 | Dvířka trouby jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří. |
| Chyba F102 | Dvířka trouby jsou zavřená. |
| Chyba F102 | Zámek dveří není rozbitý. |
| 00:00 | Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas. |
| Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko. | |

13.2 Servisní údaje

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

| | |
|---|---------------------|
| Jméno dodavatele | Electrolux |
| Označení modelu | EOF6P76X2 949498212 |
| Index energetické účinnosti | 81.2 |
| Třída energetické účinnosti | A+ |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev | 0.93 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku | 0.69 kWh/cyklus |
| Počet dutin | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrická energie |
| Hlasitost | 72 l |
| Typ trouby | Vestavná trouba |
| Hmotnost | 32.5 kg |

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

14.2 Úspora energie



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.

STRUKTURA NABÍDKY

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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



Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

15. STRUKTURA NABÍDKY

15.1 Nabídka



| | |
|---|--|
|  |  – zvolte pro zadání Nabídka. |
|---|--|

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
|---|--|--|--|--|
|   |  OK |  O1–O11 |  OK |  |
| Zvolte Nabídka, Nastavení. | Potvrďte nastavení. | Zvolte nastavení. | Potvrďte nastavení. | Upravte hodnotu a stiskněte OK. |

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

| Nastavení | | | | | |
|-----------|--------------------------|---------------------|-----|--------------------|----------|
| O5 | Časovač | Zap/Vyp | O6 | Osvětlení | Zap/Vyp |
| O7 | Rychlé zahřátí | Zap/Vyp | O8 | Připomínka čištění | Zap/Vyp |
| O9 | Režim demo | Aktivační kód: 2468 | O10 | Verze software | Kontrola |
| O11 | Zrušit všechna nastavení | Ano/Ne | | | |

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop

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..... | 79 | 3. PAIGALDAMINE..... | 85 |
| 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus..... | 79 | 3.1 Sisseehitamine..... | 85 |
| 1.2 Üldine ohutus..... | 80 | 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse..... | 86 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 81 | 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 87 |
| 2.1 Paigaldamine..... | 81 | 4.1 Üldine ülevaade..... | 87 |
| 2.2 Elektriühendus..... | 82 | 4.2 Lisatarvikud..... | 87 |
| 2.3 Kasutamine..... | 83 | 5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA..... | 87 |
| 2.4 Puhastus ja hooldus..... | 84 | 5.1 Sisselükatavad nupud..... | 87 |
| 2.5 Pürolüüspuhastamine..... | 84 | 5.2 Juhtpaneel..... | 88 |
| 2.6 Sisevalgustus..... | 85 | 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 88 |
| 2.7 Hooldus..... | 85 | 6.1 Esmane puhastamine..... | 89 |
| 2.8 Kõrvaldamine..... | 85 | | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6.2 Algne eelkuumutamine..... | 89 | 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud..... | 102 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 89 | 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele..... | 103 |
| 7.1 | | 12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 105 |
| Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid.. | 89 | 12.1 Märkused puhastamise kohta.... | 105 |
| 7.2 Küpsetusrežiimid..... | 90 | 12.2 Kuidas eemaldada: restitoid .. | 106 |
| 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 91 | 12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine..... | 106 |
| 7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine..... | 91 | 12.4 Puhastamise meeldetuletus..... | 107 |
| 7.5 Juhendatud küpsetamine..... | 92 | 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks..... | 107 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID..... | 97 | 12.6 Kuidas asendada: lamp..... | 109 |
| 8.1 Kella funktsioonid..... | 97 | 13. VEAOTSING..... | 110 |
| 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid..... | 97 | 13.1 Mida teha, kui..... | 110 |
| 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... | 99 | 13.2 Hooldusandmed..... | 111 |
| 9.1 Tarvikute sisestamine..... | 99 | 14. ENERGIATÕHUSUS..... | 111 |
| 10. LISAFUNKTSIOONID..... | 100 | 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*..... | 111 |
| 10.1 Lukk..... | 100 | 14.2 Energia kokkuhoid..... | 112 |
| 10.2 Automaatne väljalülitus..... | 100 | 15. MENÜÜ STRUKTUUR..... | 113 |
| 10.3 Jahutusventilaator..... | 101 | 15.1 Menüü..... | 113 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 101 | 16. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 114 |
| 11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 101 | | |

1. OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

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

1.2 Üldine ohutus

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

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

| | |
|--|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 590 (600) mm |
| Kapi laius | 560 mm |

| | |
|--|--------------|
| Kapi sügavus | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus | 594 mm |
| Seadme tagaosa kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaosa laius | 559 mm |
| Seadme sügavus | 569 mm |
| Sisseehitatud seadme sügavus | 548 mm |
| Sügavus avatud uksega | 1022 mm |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560x20 mm |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas | 1500 mm |
| Kinnituskruvid | 4x25 mm |

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadiseega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailkihi 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 kühvetamise 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, küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

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

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmad, õli ja rasvapritsmad või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal
Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.

- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjustest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine

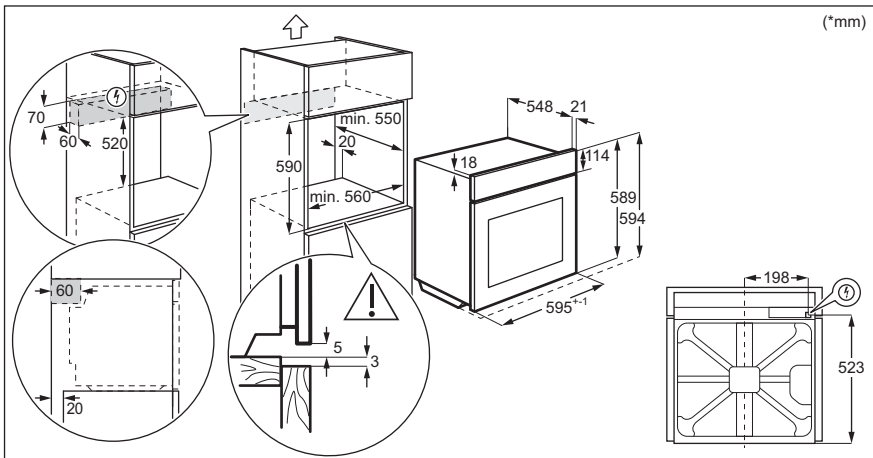
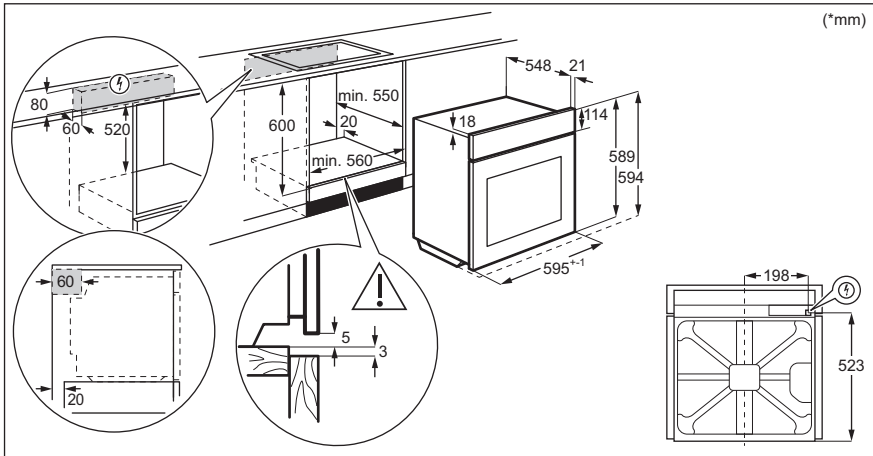


YouTube

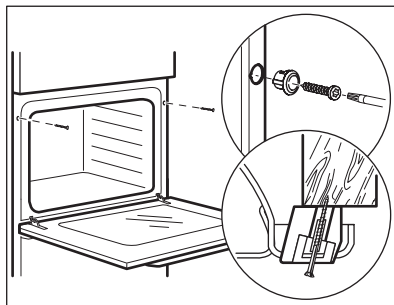
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



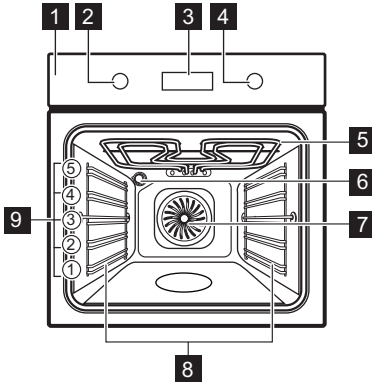


3.2 Seadme kinnitamine köögimöblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator
- 8** Riilulitugi, eemaldatav
- 9** Riili asendid

4.2 Lisatarvikud

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






5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.



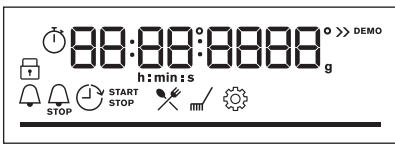
ENNE ESIMEST KASUTAMIST






5.2 Juhtpaneel

| Juhtpaneeli sensorväljad | | | | | Vajutage | Pöörake nuppu |
|---|---|---|---|------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Taimer | Kiirkuumus | Sisevalgustus | Lukk | Kinnitage seaded | | |

Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.

Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Taimeri indikaatorid: |  |  |  |  |
| Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane. | | |  | |





6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST






HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmane puhastamine

| Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg: | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  0:00 Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK. |

6.2 Algne eelkuumutamine

| Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist. | |
|--|--|
| 1. samm | Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitood. |
| 2. samm | Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 1 h töötada. |
| 3. samm | Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 15 min töötada. |
|  Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut. | |





7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.







7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid





| Alustage küpsetamist | |
|--|--|
| 1. samm | 2. samm |
|   |   |

| Alustage küpsetamist | |
|------------------------|---|
| Valige küpsetusrežiim. | Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK |

7.2 Küpsetusrežiimid

Tavalised küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|--|---|
|  Pöördõhk | Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
|  Ülemine + alumine kuumutus | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
|  Külmutatud toiduained | Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks. |
|  Pitsa funktsioon | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Sulatamine | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest. |

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|---|
|  <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p> | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiab jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |
|  <p>Grill</p> | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
|  <p>Turbogrill</p> | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  <p>Menüü</p> | Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded. |

7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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





7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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




| | |
|--|--|
| Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone. | <ul style="list-style-type: none"> Kaaluautomaatika |
|--|--|

| Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega: | | | |
|--|---------|---------|---------|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |





IGAPÄEVANE KASUTAMINE












| Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega: | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Sisenege menüüsse. | Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK. | Valige toit. Vajutage nuppu OK. | Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted. |

7.5 Juhendatud küpsetamine













| Selgitus | |
|---|-------------------------------------|
|  | Kaalautomaatika saadaval. |
|  | Enne küpsetamist eelkuumutage ahju. |
|  | Riuli tasand. |

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.






















| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|---|---------------------------|---|---|--------|
| Veiseliha  | | | | |
| P1 | Rostbiif, väheküps | 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid |  2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage see ahju. | 40 min |
| P2 | Rostbiif, poolküps | | | 50 min |
| P3 | Rostbiif, täisküps | | | 60 min |
| P4 | Steik, poolküps | 180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud |   3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage see ahju. | 15 min |

| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|--|---------------------------------------|--|---------|
| P5 | Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, siisetükk, läbikasvanud) | 1,5 – 2 kg |   2 ; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju. | 120 min |
| P6 | Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine) | 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid |  2 ; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju. | 75 min |
| P7 | Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine) | | | 85 min |
| P8 | Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine) | | | 130 min |
| P9 | Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine) | 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid |  2 ; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju. | 75 min |
| P10 | Filee, poolküps (aeglane küpsetamine) | | | 90 min |
| P11 | Filee, täisküps (aeglane küpsetamine) | | | 120 min |
| Vasikaliha  | | | | |
| P12 | Röstitud vasikaliha (nt abatükk) | 0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid |   2 ; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud. | 80 min |
| Sealiha   | | | | |
| P13 | Röstitud sea-kael või abatükk | 1,5 – 2 kg |   2 ; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. | 120 min |















IGAPÄEVANE KASUTAMINE






| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|--|---|--|---------|
| P14 | Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine) | 1,5 – 2 kg |  2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. | 215 min |
| P15 | Seljatükk, värske | 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm pak-sused viilud |  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. | 55 min |
| P16 | Searibid | 2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid |  3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. | 90 min |
| Lammas  | | | | |
| P17 | Tallekoot, luudega | 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm pak-sused tükid |  2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. | 130 min |
| Linnuliha  | | | | |
| P18 | Kana, terve | 1 – 1,5 kg; värske |   2; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. | 60 min |
| P19 | Pool kana | 0,5 – 0,8 kg |  3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. | 40 min |
| P20 | Kanarind | 180 – 200 g tükid |   2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. | 25 min |
| P21 | Kanakoivad, värsked | - |  3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem. | 30 min |

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|-----------------------|-----------------------|---|---------|
| P22 | Part, terve | 2 – 3 kg |   2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes. | 100 min |
| P23 | Hani, terve | 4 – 5 kg |   2; sügav pann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes. | 110 min |
| Muu  | | | | |
| P24 | Pikkpoiss | 1 kg |  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse. | 60 min |
| Fish  | | | | |
| P25 | Terve kala, grillitud | 0,5 – 1 kg kala kohta |  2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte. | 30 min |
| P26 | Kalafilee | - |   3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. | 20 min |
| Magusad küpsetised/magustoidud    | | | | |
| P27 | Juustukook | - |  2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil | 90 min |
| P28 | Õunakook | - |  3; küpsetusplaat | 45 min |
| P29 | Õunakook | - |  2; koogivorm traatrestil | 40 min |
| P30 | Õunapirukas | - |  1;  22 cm koogivorm traatrestil | 60 min |
| P31 | Šokolaadi-koogikesed | 2kg |  3; ahjupann | 30 min |
| P32 | Šokolaadi-muffinid | - |  3; muffinialus traatrestil | 25 min |





IGAPÄEVANE KASUTAMINE

| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|--|------------|--|--------|
| P33 | Pätsikook | - |  2; leivapann traatrestil | 50 min |
| Köögiviljatoidud/lisandid  | | | | |
| P34 | Küpsetatud kartulid | 1 kg |  2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile. | 50 min |
| P35 | Viilud | 1 kg |  3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks. | 35 min |
| P36 | Grillitud köögiviljasegu | 1 – 1,5 kg |  3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks. | 30 min |
| P37 | Kroketid, külmutatud | 0,5 kg |  3; küpsetusplaat | 25 min |
| P38 | Kartulipallikesed, külmutatud | 0,75 kg |  3; küpsetusplaat | 25 min |
| Gratäänid, leib ja pitsa  | | | | |
| P39 | Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega | 1 – 1,5 kg |  2; vormiroog traatrestil | 45 min |
| P40 | Kartuligratään (toored kartulid) | 1 – 1,5 kg |  1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes. | 50 min |
| P41 | Värske pitsa, õhuke | - |   2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat | 15 min |
| P42 | Värske pitsa, paks | - |   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga | 25 min |




| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|-----|---|--------|--|--------|
| P43 | Quiche | - |  2; küpsetusvorm traatrestil | 45 min |
| P44 | Baguette/ ciabatta/sai | 0,8 kg |   3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega. | 30 min |
| P45 | Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapannil | 1 kg |   2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / traatrest | 60 min |

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

| Kella funktsioon | Kasutamine |
|---|--|
|  | Minutilugeja. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal. |
|  | Küpsetusaeg. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö. |
|  | 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 |
|  |  |  |


KELLA FUNKTSIOONID

Kuidas seadistada: Kellaeg




| | | |
|--|--------------|---------------|
| 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:  . | | Seadke Minutilugeja | Vajutage: OK. |











 Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

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

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

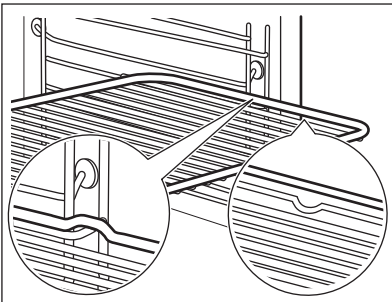
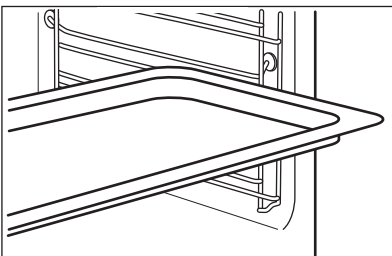
KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

| Kuidas seadistada: Viivitusaeg | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|---|--|
| 1. samm | 2. samm | | 3. samm | 4. samm | | 5. samm | 6. samm |
|  |  | Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  |  |  | Näidikul kuvatakse: ---:--  |  |  |
| Seadke küpsetusrežiim. | Vajutage korduvalt:  | | START | Seadke algusaeg. | | Vajutage: OK | STOPP |
|  Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust. | | | | | | | |

9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

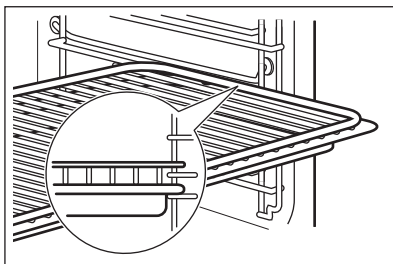
9.1 Tarvikute sisestamine

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

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

Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.




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.





 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

10.2 Automaatne väljalülitus

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

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.






10.3 Jahutusventilaator

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






11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud








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

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







11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele








Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

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




12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

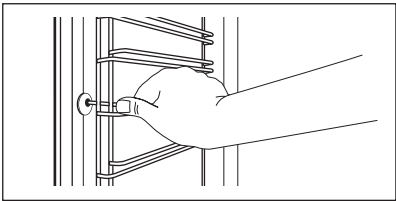
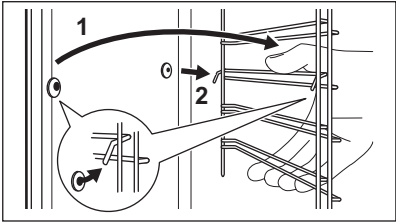
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

| | |
|---|--|
|  Puhastusvahendid | Puhastage seadme esikülge mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. |
| | Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust. |
| | Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. |
|  Igapäevane kasutamine | Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise. |
| | Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus mikrokiudlapiga. |
|  Lisatarvikud | Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas. |
| | Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega. |



12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

| | | |
|----------------|--|---|
| 1. samm | Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. |  |
| 2. samm | Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti. | |
| 3. samm | Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage. |  |
| 4. samm | Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole. | |



12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

| | |
|--|--|
|  | HOIATUS! Eksisteerib põletusohu. |
|  | ETTEVAATUST! Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada. |


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

| Pürolüüspuhastamine | |
|------------------------|--|
| 1. samm | Sisenege menüüsse: Puhastamine mf / . |
| Funktsioon | Kestus |
| C1 - Kerge puhastamine | 1 h |

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


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

12.4 Puhastamise meeldetuletus

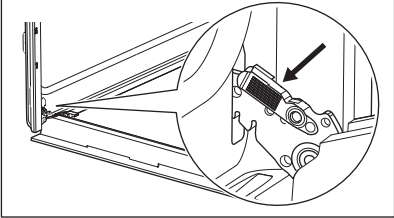
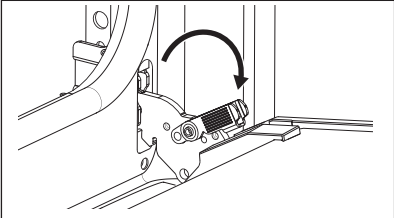
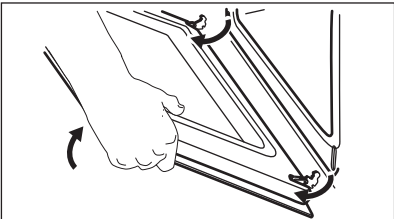
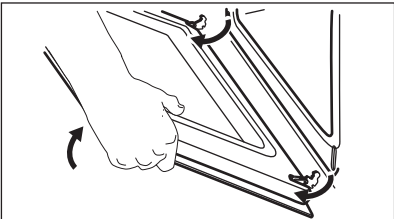
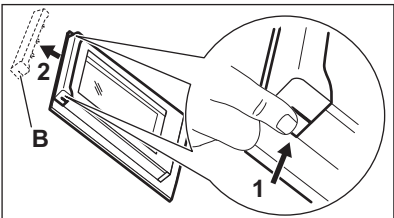
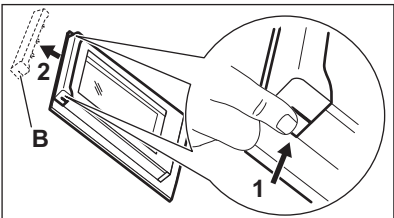
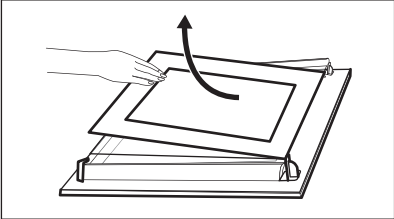
| Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada: | |
|---|---|
|  vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamisseansi. | Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus. |

12.5 Kuidas 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. |
|---|

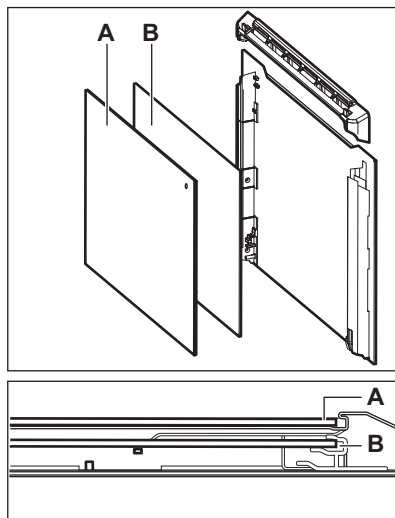
PUHASTUS JA HOOLDUS

| | | |
|----------------|---|--|
| 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 ukselistu (B) kummaltpki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada. |  |
| 6. samm | Eemaldamiseks tõmmake ukselistu 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 klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. |
| 9. samm | Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale. |
| Kui üks 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 keskmised 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 klaaskate. |
| 3. samm | Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga. |
| 4. samm | Paigaldage klaaskate. |

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

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

| Veakoodid | |
|---|--|
| Ekraanil kuvatakse... | Kontrollige, kas: |
| Err C3 | Ahjuuks on suletud või ukسلukk ei ole katki. |
| Err F102 | Ahjuuks on lukustatud. |
| Err F102 | Ukselukk ei ole katki. |
| 0:00 | Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg. |
| Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole. | |

13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

| | |
|--|---------------------|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | EOF6P76X2 949498212 |
| Energiatõhususe indeks | 81.2 |
| Energiatõhususe klass | A+ |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.93 kWh/tsükkel |

| | |
|---|-------------------|
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.69 kWh/tsükkel |
| Kambrite arv | 1 |
| Soojusallikas | Elekter |
| Helitugevus | 72 l |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi |
| Mass | 32.5 kg |

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

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

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

14.2 Energia kokkuvõid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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



Niiske küpsetus pöördõhuga







Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

15. MENÜÜ STRUKTUUR



15.1 Menüü

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

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

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

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

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..... | 116 | 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 123 |
| 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága..... | 116 | 3.1 Beépítés..... | 123 |
| 1.2 Általános biztonság..... | 117 | 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez..... | 124 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 118 | 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 124 |
| 2.1 Üzembe helyezés..... | 118 | 4.1 Általános áttekintés..... | 124 |
| 2.2 Elektromos csatlakozás..... | 119 | 4.2 Tartozékok..... | 124 |
| 2.3 Használat..... | 120 | 5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA | 125 |
| 2.4 Ápolás és tisztítás..... | 121 | 5.1 Visszahúzható gombok..... | 125 |
| 2.5 Pirolitikus tisztítás..... | 121 | 5.2 Object Missing..... | 125 |
| 2.6 Belső világítás..... | 122 | 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 125 |
| 2.7 Szolgáltatások..... | 122 | 6.1 Kezdeti tisztítás..... | 125 |
| 2.8 Ártalmatlanítás..... | 122 | | |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6.2 Kezdeti előmelegítés..... | 125 | 11.3 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára..... | 139 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 126 | 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 141 |
| 7.1 Sütőfunkciók beállítása..... | 126 | 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban..... | 141 |
| 7.2 Sütőfunkciók..... | 126 | 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók . | 142 |
| 7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz..... | 127 | 12.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás..... | 142 |
| 7.4 Előre programozott sütés beállítása..... | 128 | 12.4 Tisztítás emlékeztető..... | 144 |
| 7.5 Előre programozott sütés..... | 128 | 12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó..... | 144 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK..... | 133 | 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa..... | 146 |
| 8.1 Órafunkciók..... | 133 | 13. HIBAEHÁRÍTÁS..... | 146 |
| 8.2 Órafunkciók beállítása..... | 134 | 13.1 Mi a teendő, ha..... | 146 |
| 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK | 135 | 13.2 A szerviz számára szükséges adatok..... | 147 |
| 9.1 Tartozékok behelyezése..... | 135 | 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 148 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 136 | 14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*..... | 148 |
| 10.1 Funkciózár..... | 136 | 14.2 Energiatakarékosság..... | 148 |
| 10.2 Automatikus kikapcsolás..... | 137 | 15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE..... | 149 |
| 10.3 Hűtőventilátor..... | 137 | 15.1 Menü..... | 149 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 137 | 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK. | 150 |
| 11.1 Konvekciós levegő (nedves)..... | 137 | | |
| 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok..... | 139 | | |

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 játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak 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 hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- **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.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egysegtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 590 (600) mm |
|--|--------------|

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

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- 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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:

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

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

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

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- 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. Máskülönben 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 tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálkákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

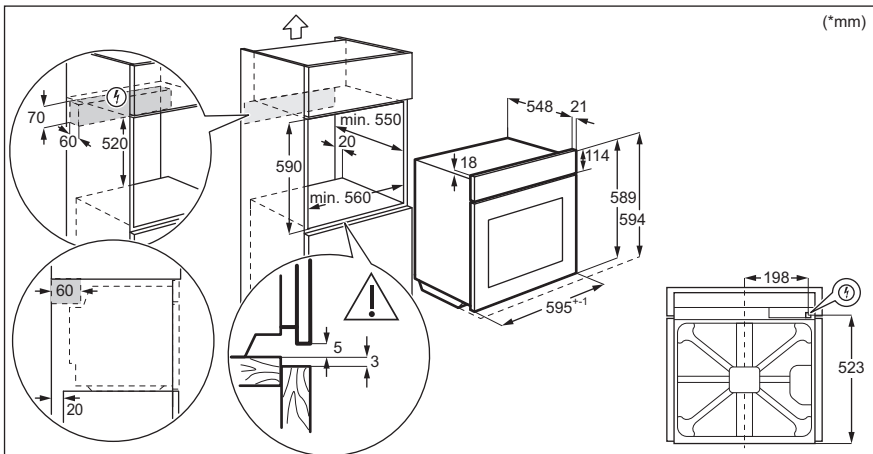
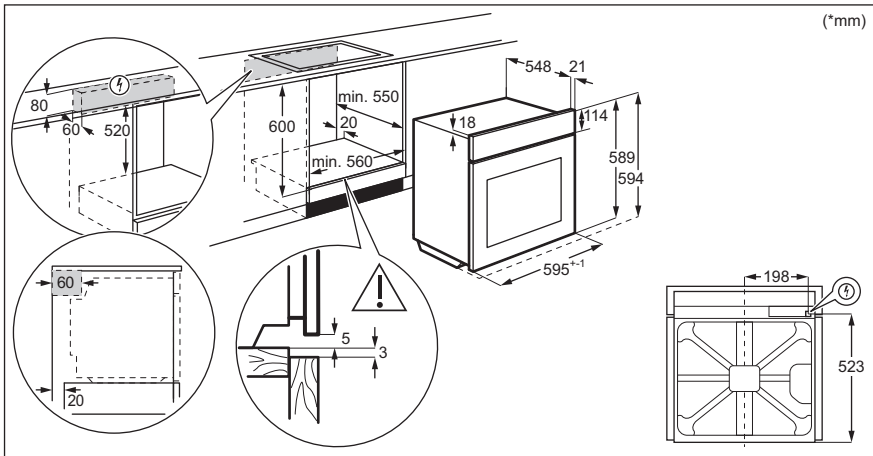
3.1 Beépítés



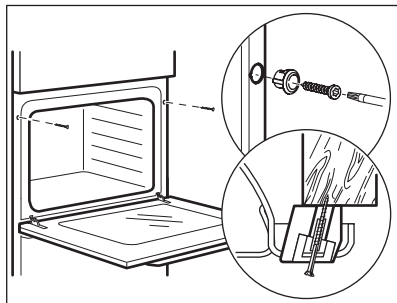
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

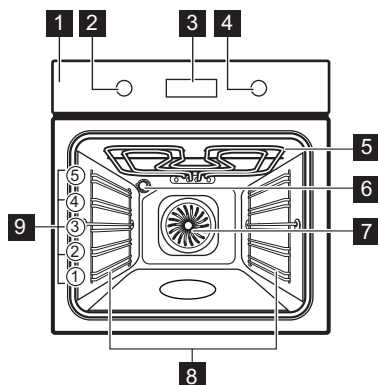


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlőgomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Polctartó, eltávolítható
- 9** Polcpozíciók

4.2 Tartozékok

- Sütőrács

A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.

- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

5.1 Visszahúzható gombok

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

5.2 Object Missing

This object is not available in the repository.

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás



Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt:



00:00 érték látható
Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt:
OK.

6.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

| | |
|----------|---|
| 1. lépés | Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. |
| 2. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  Hagyja 15 percig működni a sütőt. |

NAPI HASZNÁLAT

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

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



7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.









7.1 Sütőfunkciók beállítása

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

7.2 Sütőfunkciók

Hagyományos sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. |
|  Alsó + felső sütés | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Fagyasztott ételek | Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez. |
|  Pizza funkció | Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |
|  Alsó sütés | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  Konvekciós levegő (nedves) | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhot használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót. |
|  Grill | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirító készítéséhez. |
|  Infrasütés | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz. |
|  Menü | Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások. |

7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

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, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiatakarékoság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.




7.4 Előre programozott sütés beállítása

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


| | |
|---|--|
| Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók: | <ul style="list-style-type: none"> Súlyautomatika |
|---|--|







| Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal: | | | |
|--|---|---|---|
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
|  |  |  |  |
|  |  | P1 - P45 | OK |
| Lépjön be a menübe. | Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot. | Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK. | Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást. |

7.5 Előre programozott sütés

| Magyarázat | |
|---|------------------------------------|
|  | Súlyautomatika rendelkezésre áll. |
|  | Sütés előtt melegítse elő a sütőt. |
|  | Polcszint. |

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






















| | Étel | Tömeg | Polcszint / tartozék | Időtartam |
|---|------|-------|----------------------|-----------|
| Marha  | | | | |
















| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|----|--|--|--|-----------|
| P1 | Marhasült, véresen | | | 40 perc |
| P2 | Marhasült, közepes | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok |  2; sütő tálca A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | 50 perc |
| P3 | Marhasült, jól átsütve | | | 60 perc |
| P4 | Steak, közepes | 180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek |   3; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | 15 perc |
| P5 | Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerkepecsenye, vastag dagadó) | 1,5 - 2 kg |   2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe. | 120 perc |
| P6 | Marhasült, véres (hőlégbefűtés, kis hőfok) | | | 75 perc |
| P7 | Marhasült, közepes (hőlégbefűtés, kis hőfok) | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok |  2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szárja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | 85 perc |
| P8 | Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűtés, kis hőfok) | | | 130 perc |

| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|-----------------|--|---|--|-----------|
| P9 | Filé, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok | ☐ 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | 75 perc |
| P10 | Filé, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok) | | | 90 perc |
| P11 | Filé, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hőfok) | | | 120 perc |
| Borjú 🍖 | | | | |
| P12 | Borjú sült (pl. lapocka) | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok | ☐☐ 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse. | 80 perc |
| Sertés 🍖 | | | | |
| P13 | Sertés sült tarja vagy lapocka | 1,5 - 2 kg | ☐☐ 2; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst. | 120 perc |
| P14 | Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok) | 1,5 - 2 kg | ☐ 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon. | 215 perc |
| P15 | Karaj, friss | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok | ☐ 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. | 55 perc |
| P16 | Karaj | 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj | ☐ 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst. | 90 perc |
| Bárány 🍖 | | | | |
| P17 | Csontos báránycomb | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok | ☐ 2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst. | 130 perc |

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


NAPI HASZNÁLAT




| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|---|----------------------------|------------|---|-----------|
| P26 | Halfilé | - |   3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. | 20 perc |
| Édes felfújtak / desszertek    | | | | |
| P27 | Sajttorta | - |  2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon | 90 perc |
| P28 | Almatorta | - |  3; sütő tálca | 45 perc |
| P29 | Almás pite | - |  2; piteforma a huzalpolcon | 40 perc |
| P30 | Almáspite | - |  1;  22 cm-es piteforma a huzalpolcon | 60 perc |
| P31 | Csokoládés sütik | 2 kg |  3; mély tepsi | 30 perc |
| P32 | Csokoládés muffin | - |  3; muffinsütő tepsi a huzalpolcon | 25 perc |
| P33 | Veknis sütemény | - |  2; kenyérsütő forma a huzalpolcon | 50 perc |
| Zöldséges ételek / köretek    | | | | |
| P34 | Tepsis burgonya | 1 kg |  2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára. | 50 perc |
| P35 | Hasábburgonya | 1 kg |  3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat. | 35 perc |
| P36 | Grillezett vegyes zöldség | 1 - 1,5 kg |  3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket. | 30 perc |
| P37 | Krokkett, gyorsfagyasztott | 0,5 kg |  3; sütő tálca | 25 perc |

| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|--|---|------------|--|-----------|
| P38 | Hasábburgonya, gyorsfagyasztott | 0,75 kg |  3; sütő tálca | 25 perc |
| Felfújtak, kenyér és pizza    | | | | |
| P39 | Húsos/zöld-séges lasagne száraz tésztalapokkal | 1 - 1,5 kg |  2; tűzálló edény a huzalpolcon | 45 perc |
| P40 | Burgonyafelfújt (nyers burgonya) | 1 - 1,5 kg |  1; tűzálló edény a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt. | 50 perc |
| P41 | Pizza friss, vékony | - |   2; sütő tálca sütőpapírral béleelve | 15 perc |
| P42 | Pizza friss, vastag | - |   2; sütő tálca sütőpapírral béleelve | 25 perc |
| P43 | Quiche | - |  2; sütőforma a huzalpolcon | 45 perc |
| P44 | Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér | 0,8 kg |   3; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges. | 30 perc |
| P45 | Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában | 1 kg |   2; sütő tálca sütőpapírral béleelve / huzalpolc | 60 perc |




8. ÓRAFUNKCIÓK







8.1 Órafunkciók

| Órafunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  | Percszámláló. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. |





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









8.2 Órafunkciók beállítása

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

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

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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

| Hogyan állítsa be: Késletetési 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:  funkciót. | | Állítsa be az elindítás időpontját. | Nyomja meg: OK funkciót. | | Állítsa be a befejezés időpontját. | Nyomja meg: OK funkciót. |
| A  időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszazámlálást. | | | | | | | |

9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

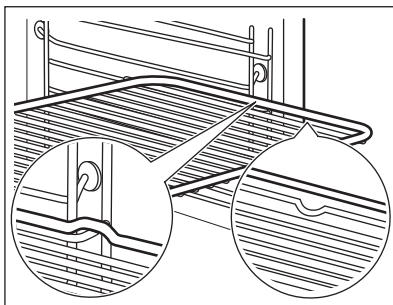
9.1 Tartozékok behelyezése

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

TOVÁBBI FUNKCIÓK

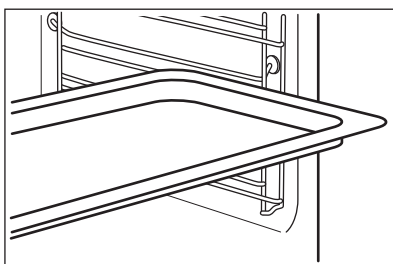
Sütőrács:

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



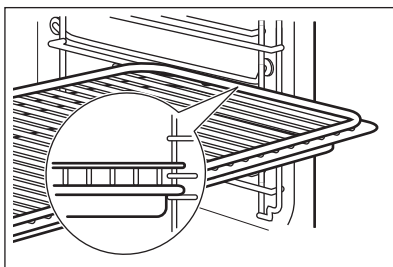
Sütő tálca / Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepszi:

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



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.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.





Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.

 - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

10.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

|  (°C) |  (ó) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Késleltetési idő.






10.3 Hűtőventilátor

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






11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK






11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|--|---|--|
| Édes roládok, 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |


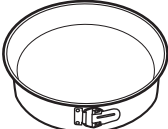


HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| Péksütemény, 9 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg | huzalpolc | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Keksztekercs | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Csokoládés sütemény | sütőtálca vagy csepptálca | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak huzalpolcon | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Piskóta tortaalap | tortaforma huzalpolcon | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Piskótatorta | sütőforma huzalpolcon | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Párolt hal, 0,3 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Halfilé, 0,3 kg | pizzaszerpenyő 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| 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 omlett | pizzaserpenyő huzalpolcon | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzaserpenyő | Sütőedény | Bögrés sütemény | Tortasütő forma |
| Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő | Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő | Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság | Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő |








11.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Alsó + felső sütés | Sütő tálca | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütő tálca | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütő tálca | 2 és 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | Sütőrács | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütőrács | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában | Alsó + felső sütés | Sütőrács | 2 | 170 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütőrács | 2 | 160 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütőrács | 2 és 4 | 160 | 40 - 60 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |

|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| Linzer | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütő tálca | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linzer | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütő tálca | 2 és 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linzer | Alsó + felső sütés | Sütő tálca | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast kenyér, 4 - 6 db | Grill | Sütőrács | 4 | max. | 2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal | Melegítse elő a sütőt 3 percig. |
| Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg | Grill | Huzalpolc és csepp-tálca | 4 | max. | 20 - 30 | Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepp-tálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig. |


12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS





FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

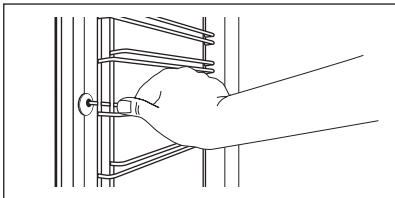
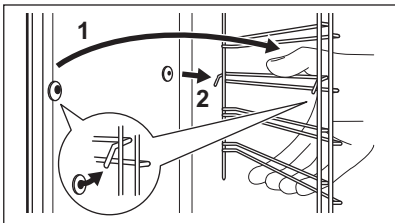
| | |
|--|---|
|  Tisztítósze- rek | A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálas ruhával tisztítsa meg. |
| | A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg. |
| | A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el. |

| | |
|--|--|
|  <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. Minden használat után mikroszálas törölruhával törölje szárazra a készülék belsejét.</p> |

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

12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

| | | |
|-----------------|---|--|
| 1. lépés | Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. |  |
| 2. lépés | Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. | |
| 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. | |

12.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



FIGYELMEZTETÉS!
Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A Pirolitikus tisztítás előtt:

| | | |
|--|---|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát. |
|--|---|---|

Pirolitikus tisztítás

| | | |
|-----------------|--|------------------|
| 1. lépés | Lépjen az alábbi menübe: Tisztítás $\text{mm} / \text{.}$ | |
| | Kiegészítő funkció | Időtartam |
| | C1 - Enyhe tisztítás | 1 ó |
| | C2 - Normál tisztítás | 1 ó 30 perc |
| | C3 - Alapos tisztítás | 2 ó 30 perc |
| 2. lépés | OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához. | |
| 3. lépés | OK - nyomja meg a tisztítás elindításához. | |
| 4. lépés | Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe. | |

A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszeli. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók: .

Amikor a tisztítás véget ér:

| | | |
|--|--|--|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret. | A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat. |
|--|--|--|

12.4 Tisztítás emlékeztető

A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.

villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.

Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

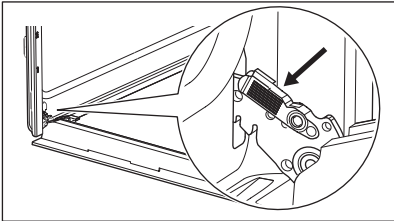
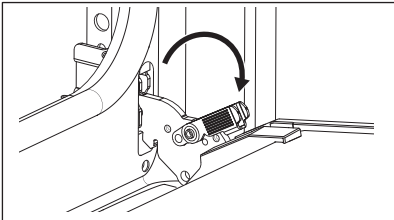
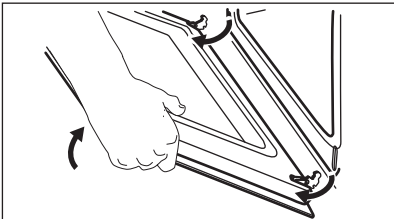
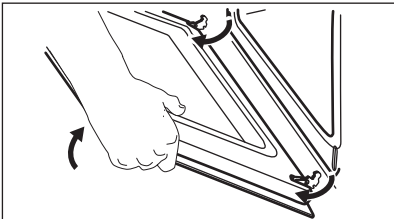
12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

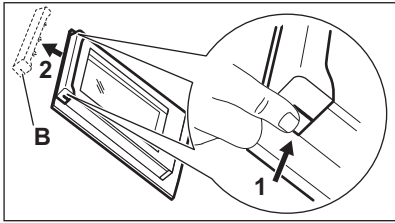
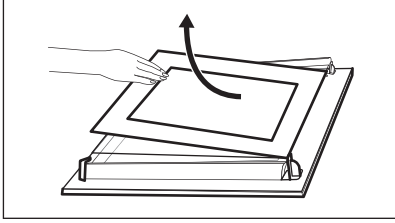
A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



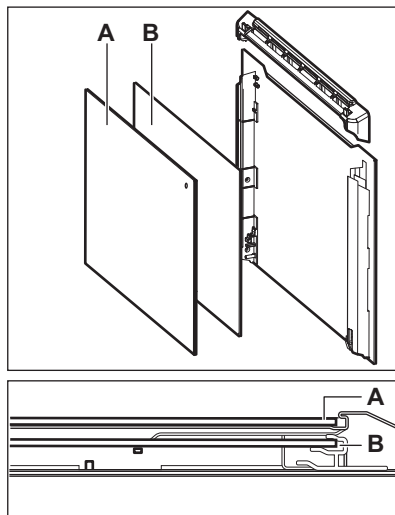
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

| | | |
|-----------------|--|--|
| 1. lépés | Nyissa ki teljesen az ajtót, és 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 (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről. |  |
| 4. lépés | Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre. |  |

| | | |
|--|--|--|
| <p>5. lépés</p> | <p>Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.</p> |  |
| <p>6. lépés</p> | <p>Húzza előre a díszlecezt az eltávolításához.</p> | |
| <p>7. lépés</p> | <p>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 kicússzon a sínből.</p> |  |
| <p>8. lépés</p> | <p>Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógébben tisztítani.</p> | |
| <p>9. lépés</p> | <p>Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.</p> | |
| <p>Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.</p> | | |

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 díszlece kattánó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

| A sütővilágítás izzójának cseréje előtt: | | |
|--|--|-------------------------------------|
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
| Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül. | Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól. | Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára. |

Hátsó lámpa

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

13. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

| A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel | |
|--|--|
| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütőt megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva. |
| A sütő nem melegszik fel. | A sütőajtó be van csukva. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem olvadt le a biztosíték. |

| A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel | |
|--|--------------------------------|
| A sütő nem melegszik fel. | A funkciózár ki van kapcsolva. |

| Alkotóelemek | |
|-----------------------------------|---|
| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
| A sütővilágítás ki van kapcsolva. | Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva. |
| A lámpa nem működik. | Kiégett az izzó. |

| Hibakódok | |
|--|--|
| A kijelzőn a következő látható: | Ellenőrizze, ha... |
| Err C3 | A sütőajtó be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva. |
| Err F102 | A sütőajtó be van csukva. |
| Err F102 | Az ajtózár nincs feloldva. |
| 00:00 érték látható | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt. |
| Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a sütő újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez. | |

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 sütőterület első keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterület keretéről.

| Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat: | |
|--|-------|
| Modell (Mod.) | |
| Termékszám (PNC) | |
| Sorozatszám (S.N.) | |

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

| | |
|--|---------------------|
| Gyártó neve | Electrolux |
| Modellazonosító | EOF6P76X2 949498212 |
| Energiatakarékosági szám | 81.2 |
| Energiatakarékosági osztály | A+ |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0.93 kWh/ciklus |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.69 kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Elektromosság |
| Hangerő | 72 l |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő |
| Tömeg | 32.5 kg |

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiatkarékosági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékoság



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 energiatakarékoság 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.

Maradékhő

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

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a 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 funkciót használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü



| | |
|---|--------------------------------------|
|  | ≡ - válassza ezt a Menü-re lépéshez. |
|---|--------------------------------------|

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés | 5. lépés |
|--|---|---|---|---|
|  ≡ ⚙ |  OK |  01 - 011 |  OK |  |
| Válassza a Menü, Beállítások lehetőségeket. | Erősítse meg a beállítást. | Válassza ki a beállítást. | Erősítse meg a beállítást. | Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot. |

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

| Beállítások | | | | | |
|-------------|-------------------------------|---|-----|------------------------|------------|
| O1 | Pontos idő | Módosítás | O2 | Kijelző fényerő | 1 - 5 |
| O3 | Nyomógomb Hang | 1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang ki-kapcsolva | O4 | Figyelmeztető hang-erő | 1 - 4 |
| O5 | Működésidőzítő | Be/Ki | O6 | Sütő világítás | Be/Ki |
| O7 | Gyors felfűtés | Be/Ki | O8 | Tisztítás emlékeztető | Be/Ki |
| O9 | Demo üzemmód | Aktiváló kód: 2468 | O10 | Szoftver verzió | Ellenőrzés |
| O11 | Összes beállítás törté- se | Igen / Nem | | | |

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadus 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:



saņemtu 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

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..... | 152 | 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 158 |
| 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība..... | 152 | 3.1 Iebūve..... | 158 |
| 1.2 Vispārīgā drošība..... | 153 | 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm..... | 159 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 154 | 4. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS..... | 160 |
| 2.1 Uzstādīšana..... | 154 | 4.1 Vispārējs pārskats..... | 160 |
| 2.2 Elektrotilkla savienojums..... | 155 | 4.2 Papildpiederumi..... | 160 |
| 2.3 Lietošana..... | 156 | 5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA..... | 160 |
| 2.4 Aprūpe un tīrīšana..... | 157 | 5.1 Iegremdējamie regulatori..... | 160 |
| 2.5 Pirolitiskā tīrīšana..... | 157 | 5.2 Vadības panelis..... | 161 |
| 2.6 Iekšējais apgaismojums..... | 158 | 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 162 | |
| 2.7 Serviss..... | 158 | 6.1 Sākotnējā tīrīšana..... | 162 |
| 2.8 Utilizācija..... | 158 | | |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana..... | 162 | 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 178 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 162 | 12.1 Piezīmes par tīrīšanu..... | 179 |
| 7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana..... | 162 | 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti | 179 |
| 7.2 Karsēšanas funkcijas..... | 163 | 12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana..... | 180 |
| 7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu..... | 164 | 12.4 Tīrīšanas atgādinājums..... | 181 |
| 7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana..... | 164 | 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis..... | 181 |
| 7.5 Gatavošanas palīgs..... | 165 | 12.6 Kā nomainīt: Lampa..... | 183 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 170 | 13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 184 |
| 8.1 Pulksteņa funkcijas..... | 170 | 13.1 Kā rīkoties, ja..... | 184 |
| 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana..... | 171 | 13.2 Servisa dati..... | 185 |
| 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI..... | 172 | 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 185 |
| 9.1 Papildpiederumu ievietošana..... | 172 | 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*..... | 185 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS..... | 173 | 14.2 Elektroenerģijas taupīšana..... | 186 |
| 10.1 Bloķēšana..... | 173 | 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... | 187 |
| 10.2 Automātiskā izslēgšanās..... | 174 | 15.1 Izvēlne..... | 187 |
| 10.3 Dzesēšanas ventilators..... | 174 | 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU | 188 |
| 11. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 174 | | |
| 11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu..... | 174 | | |
| 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi..... | 176 | | |
| 11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm..... | 176 | | |

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

- vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, 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.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības pavedi.

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 590 (600) mm |
| Skapīša platums | 560 mm |
| Skapīša dziļums | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpusē augstums | 594 mm |
| Ierīces aizmugures augstums | 576 mm |
| Ierīces priekšpusē platums | 595 mm |

| | |
|--|-----------|
| Ierīces aizmugures platums | 559 mm |
| Ierīces dziļums | 569 mm |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums | 548 mm |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1022 mm |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1500 mm |
| Montāžas skrūves | 4x25 mm |

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaiņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums (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 fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zilās un brūnās krāsas kabeļi).

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.

- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplašū, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.

UZSTĀDĪŠANA

- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

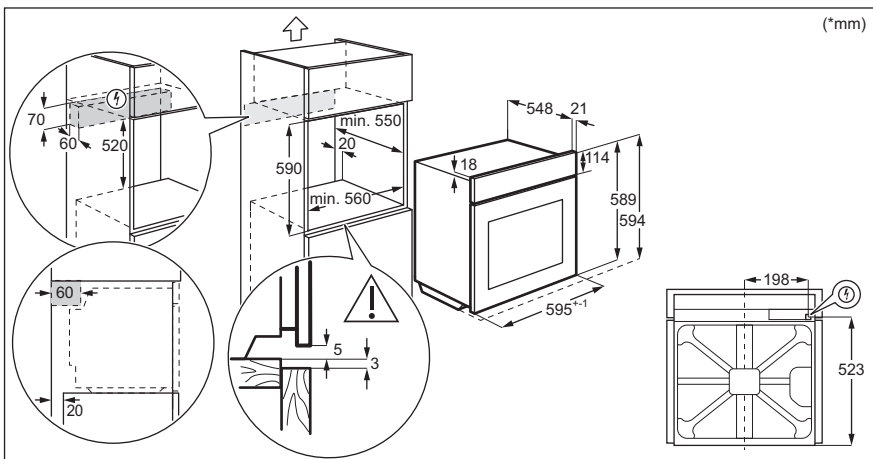
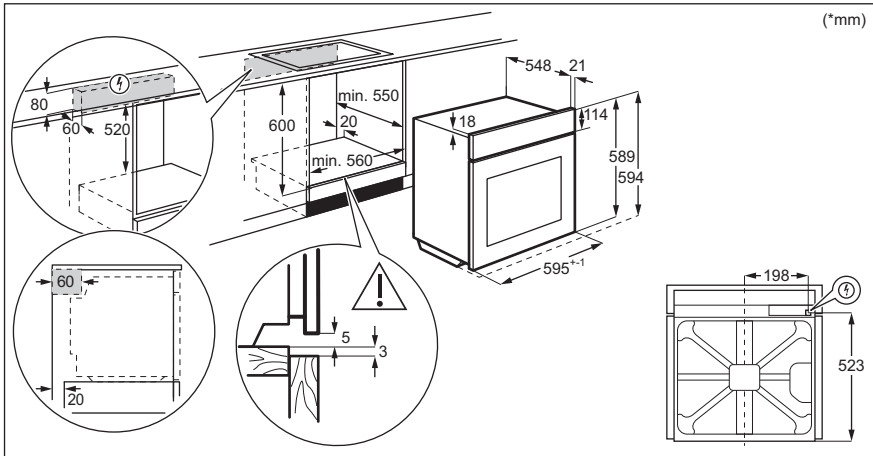


YouTube

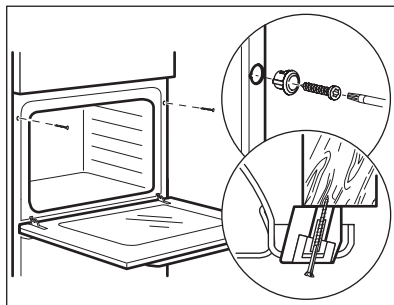
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



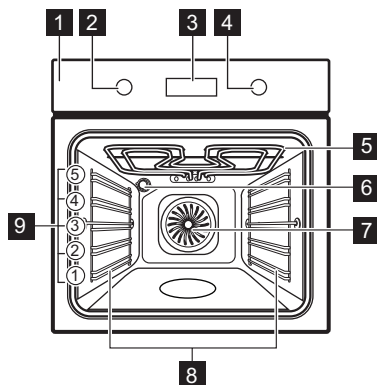


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



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

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 paliktnis tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

5.1 Iegremdējamie regulatori



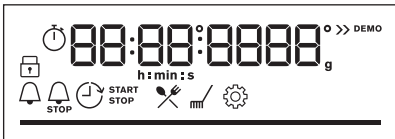
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.



5.2 Vadības panelis

| Vadības paneļa sensora taustiņi | | | | | Piespiediet | Pagrieziet regulatoru |
|---|---|---|---|-------------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Taimers | Ātrā uzsilšana | Apgaismojums (lampa) | Bloķēšana | Apstiprināt iestatījumu | | |

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.

| | |
|---|---|
|  | Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā. |
|  | Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas. |
|  | Displejs ar galvenajām funkcijām. |

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

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:




00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet OK.


6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. solis Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!





Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu






1. solis






2. solis

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

7.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|--|
|  Karsēšana ar ventilatoru | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana. |
|  Augš./Apakškarsēšana | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
|  Saldēta pārtika | Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā pankūciņas) panākšanai. |
|  Picas funkcija | Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. |
|  Apakškarsēšana | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai. |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  Atkausēšana | Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |
|  Ventilatora kars. ar mitrumu | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu. |
|  Grils | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai. |
|  Infratermiskā grilēšana | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
|  Izvēlne | Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi. |

7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350-1

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.





Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana




Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Dažus ēdienus var gatavot arī ar: | <ul style="list-style-type: none"> Automātisks svars |
|-----------------------------------|---|


Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

| 1. solis. | 2. solis | 3. solis | 4. solis |
|--|--|---|---|
|  ≡ |  ✂ |  P1 - P45 |  OK |
| Atveriet izvēlni. | Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK. | Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK. | levietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu. |






7.5 Gatavošanas palīgs















| Apzīmējumi | |
|---|---|
|  | pieejams Automātisks svars. |
|  | Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī. |
|  | Plaukta līmenis. |

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















| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|------------------------|---|-------------------------------|--|--------|
| Liellopu gaļa 🍖 | | | | |
| P1 | Liellopu gaļas cepetis, pusjēls | 1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali |  2; cepmā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 40 min |
| P2 | Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts | | | 50 min |
| P3 | Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts | | | 60 min |





















IZMANTOŠANA IKDIENĀ

| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|--|--|---------------------------------|--|---------|
| P4 | Steiks, vidēji izcepts | 180–220 g šķēles; 3 cm biezas |  3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 15 min |
| P5 | Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere) | 1,5–2 kg |  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 120 min |
| P6 | 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 to cepeškrāsnī. | 75 min |
| P7 | Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana) | | | 85 min |
| P8 | Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana) | | | 130 min |
| P9 | Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana) | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali |  2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 75 min |
| P10 | Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana) | | | 90 min |
| P11 | Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana) | | | 120 min |
| Teļa gaļa  | | | | |















| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|--|---|---|--|---------|
| P12 | Teļa gaļas cepešis (piemēram, plecs) | 0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali |   2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu. | 80 min |
| Cūkgaļa   | | | | |
| P13 | Cūkas kakla vai pleca cepešis | 1,5–2 kg |   2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. | 120 min |
| P14 | Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana) | 1,5–2 kg |  2 ; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. | 215 min |
| P15 | Mugura, svaiņa | 1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali |  2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 55 min |
| P16 | Cūkgaļas ribiņas | 2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas |  3 ; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. | 90 min |
| Jēra gaļa  | | | | |
| P17 | Jēra kāja ar kaulu | 1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali |  2 ; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. | 130 min |
| Putnu gaļa  | | | | |
| P18 | Vesela vista | 1–1,5 kg; svaiga |   2 ; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. | 60 min |

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|--|-------------------------|--------------------------|---|---------|
| P19 | Vista, puse | 0,5–0,8 kg |  3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 40 min |
| P20 | Vistas krūtiņa | katram gabalam 180–200 g |   2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. | 25 min |
| P21 | Vistas stilbiņi, svaigi | - |  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk. | 30 min |
| P22 | Pile, vesela | 2–3 kg |   2; cepamais trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi. | 100 min |
| P23 | Zoss, vesela | 4–5 kg |   2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi. | 110 min |
| Cits  | | | | |
| P24 | Gaļas rulete | 1 kg |  2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 60 min |
| Zivis  | | | | |
| P25 | Vesela zivs, grilēta | 0,5–1 kg katra zivs |  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus. | 30 min |
| P26 | Zivs fileja | - |   3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 20 min |


| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|---|-------------------------|----------|---|--------|
| Saldumi / deserti    | | | | |
| P27 | Siera kūka | - |  2;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta | 90 min |
| P28 | Ābolu kūka | - |  3; cepamā paplāte | 45 min |
| P29 | Ābolu tarte | - |  2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta | 40 min |
| P30 | Ābolu pīrāgs | - |  1;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta | 60 min |
| P31 | Braunijs | 2 kg |  3; cepamā panna | 30 min |
| P32 | Šokolādes mafini | - |  3; mafinu veidne uz restotā plaukta | 25 min |
| P33 | Kēkss | - |  2; kēksa veidne uz restotā plaukta | 50 min |
| Dārzeni / piedevas    | | | | |
| P34 | Krāsni cepti kartupeļi | 1 kg |  2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes. | 50 min |
| P35 | Daiviņas | 1 kg |  3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos. | 35 min |
| P36 | Grilēti jauktie dārzeni | 1–1,5 kg |  3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos. | 30 min |
| P37 | Kroketes, saldētas | 0,5 kg |  3; cepamā paplāte | 25 min |
| P38 | Kartupeļi, saldēti | 0,75 kg |  3; cepamā paplāte | 25 min |




PULKSTEŅA FUNKCIJAS

| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|---|---|----------|---|--------|
| Sacepumi, maize un pica    | | | | |
| P39 | Gaļas/dārzeņu lasanja ar sausās pastas plāksnēm | 1–1,5 kg |  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta | 45 min |
| P40 | Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi) | 1–1,5 kg |  1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi. | 50 min |
| P41 | Svaiga pica, plānā | - |   2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru | 15 min |
| P42 | Svaiga pica, biezā | - |   2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru | 25 min |
| P43 | Kišs | - |  2; cepamā veidne uz restotā plaukta | 45 min |
| P44 | Bagete / čabata / baltmaize | 0,8 kg |   3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks. | 30 min |
| P45 | Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē | 1 kg |   2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts | 60 min |


8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS







8.1 Pulksteņa funkcijas

| Pulksteņa funkcija | Izmantošana |
|---|---|
|  | Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. |







| Pulksteņa funkcija | Izmantošana |
|---|---|
|  | Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. |
|  | Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |
|  | Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija. |








8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

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

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

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

| Iestatīšana. Gatavošanas laiks | | | | |
|---|--|---|------------------------------|---|
| 1. solis. | 2. solis. | Displejā redzams 0:00  | 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 dienakts 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. | | | | | | | |

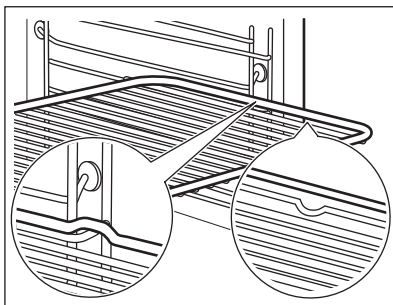
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

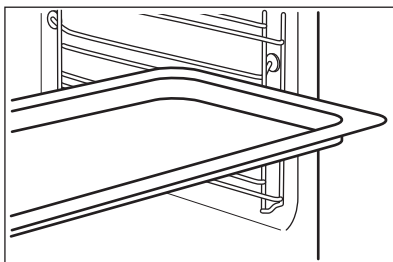
Restots plaukts:

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



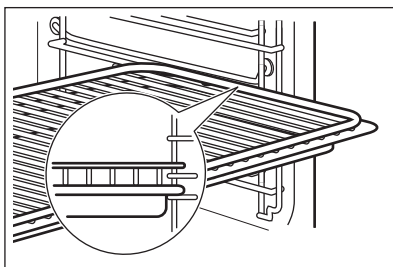
Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



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.



PADOMI UN IETEIKUMI

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.





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

Nospiediet un turiet nospiestu , lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

10.2 Automātiskā izslēgšanās

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

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

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






10.3 Dzesēšanas ventilators






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

11. PADOMI UN IETEIKUMI






11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|--|---|--|
| Smalkmaizītes, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |

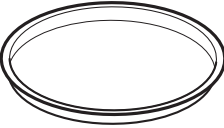
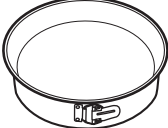


|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Maizītes, 9 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pica, saldēta, 0,35 kg | restots plaukts | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rulete | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Šok. kūkss ar riekstiem | cepamā paplāte vai dziļā panna | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Sufiļē, 6 gabali | keramikas ramekini uz restotā plaukta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskvītūkas pīrāga pamatne | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biskvītūka ar pildījumu | sacepuma forma uz restotā plaukta | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Vārīta zivs, 0,3 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Zivs fileja, 0,3 kg | picas paplāte uz restotā plaukta | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašliks, 0,5 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cepumi, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makarūni, 24 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 35 |

PADOMI UN IETEIKUMI

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

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








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

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








11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Kūciņas, 20 paplātē | Augš./ Apakškar- sēšana | Cepamā Paplāte | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| 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 | - |
| Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm | Augš./ Apakškar- sēšana | Restots plaukts | 2 | 170 | 40 - 50 | Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes. |
| Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm | Karsēšana ar ventila- toru | Restots plaukts | 2 | 160 | 40 - 50 | Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes. |
| Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm | Karsēšana ar ventila- toru | Restots plaukts | 2 un 4 | 160 | 40 - 60 | Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes. |
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventila- toru | Cepamā Paplāte | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

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




12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

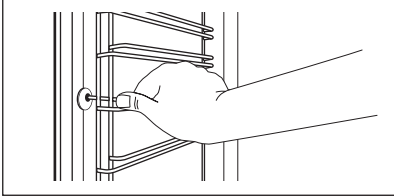
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

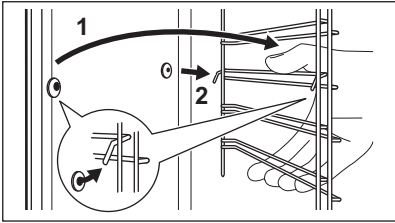
| | |
|--|---|
|  <p>Tīrīšanas līdzekļi</p> | <p>Tīriet ierīces priekšdaļu ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p> <p>Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.</p> <p>Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p> |
|  <p>Lietošana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

12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

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

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

| | | |
|-----------------|---|---|
| 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 vēršiem uz priekšu. | |

12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

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

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

| | | |
|---|--|---|
| Izslēdziet cepeškrāni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus. | Notīriet cepeškrāns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli. |
|---|--|---|

Pirolītiskā tīrīšana


| | | |
|--------------------------------|--|--------------------|
| 1. solis | Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana $m/$. | |
| Iespēja | | Darb. laiks |
| C1 - Viegla tīrīšana | | 1 h |
| C2 - Vidēji intensīva tīrīšana | | 1 h 30 min |
| C3 - Padziļināta tīrīšana | | 2 h 30 min |
| 2. solis. | OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu. | |
| 3. solis. | Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu. | |

Pirolītiskā tīrīšana

4. solis.

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

i Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

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.

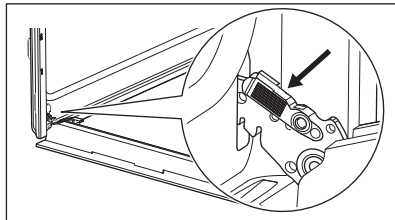


UZMANĪBU!

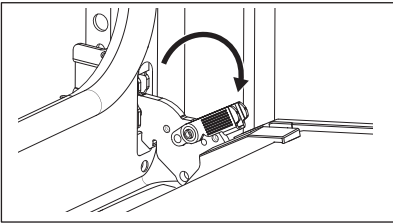
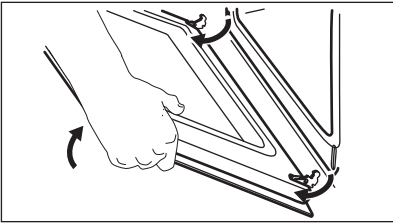
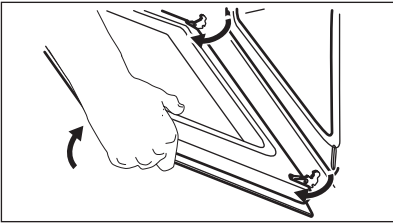
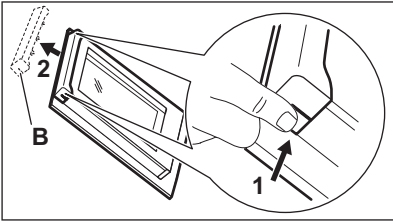
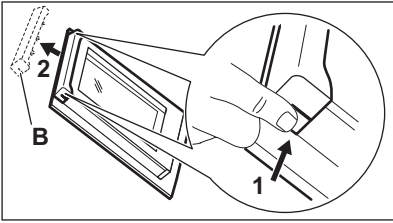
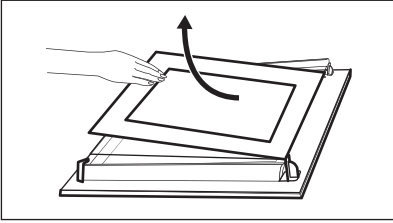
Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. solis

Atveriet durvis līdz galam un turiet abas enģes.



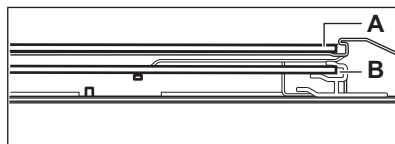
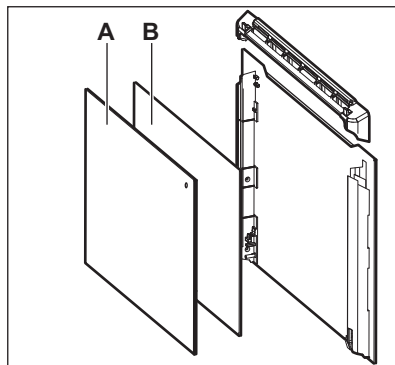
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

| | | |
|--|--|---|
| 2. solis | Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ. |  |
| 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 ārpuse 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 paneļi 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. | Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu. |

Aizmugures lampa

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst | |
|--|---|
| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
| Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni. | Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Bloķēšana ir atslēgta. |

| Detaļas | |
|---------------------------|---|
| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
| Apgaismojums ir izslēgts. | Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu. |
| Nestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdegusi. |

| Kļūdu kodi | |
|---------------------|--|
| Displejā redzams... | Pārbaudiet, vai: |
| Err C3 | Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts. |
| Err F102 | Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. |
| Err F102 | Durvju bloķētājs nav bojāts. |

| Kļūdu kodi | |
|--|---|
| 00:00 | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku. |
| Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājojka elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru. | |

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*

| | |
|--|---------------------|
| Piegādātāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | EOF6P76X2 949498212 |
| Energoefektivitātes indekss | 81.2 |
| Energoefektivitātes klase | A+ |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 0.93 kWh/ciklā |
| Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.69 kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |

| | |
|-------------------|------------------------|
| Siltuma avots | Elektrība |
| Skaļums | 72 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars | 32.5 kg |

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.

Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.



Ventilatora kars. ar mitrumu






Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

15. IZVĒLNES STRUKTŪRA



15.1 Izvēlne

| | |
|---|---|
|  |  — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne. |
|---|---|

| 1. solis. | 2. solis | 3. solis | 4. solis | 5. solis. |
|---|---|---|---|---|
|  |  OK |  O1–O11 |  OK |  |
| Atlasiet Izvēlne, iestatījumi. | Apstipriniet iestatījumu. | Atlasiet iestatījumu. | Apstipriniet iestatījumu. | Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK. |

| Iestatījumi | | | | | |
|-------------|----------------------------|---|-----|------------------------|-----------------|
| O1 | Diennakts laiks | Mainīt | O2 | Displeja spilgtums | 1 - 5 |
| O3 | Taustiņu skaņa | 1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta | O4 | Skaņas signāla skaļums | 1 - 4 |
| O5 | Laika skaitīšana | ieslēgt/ Izslēgt | O6 | Apgaismojums (lampa) | ieslēgt/Izslēgt |
| O7 | Ātrā uzsilšana | ieslēgt/ Izslēgt | O8 | Tīršanas atgādinājums | ieslēgt/Izslēgt |
| O9 | Demonstrācijas režīms | Aktivizācijas kods: 2468 | O10 | Programmatūras versija | Pārbaude |
| O11 | Nodzēst visus iestatījumus | Jā / Nē | | | |

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis 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

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 190 | 2.8 Išmetimas..... | 196 |
| 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga..... | 190 | 3. ĮRENGIMAS..... | 196 |
| 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai..... | 191 | 3.1 Įrengimas balduose..... | 196 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 192 | 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo..... | 197 |
| 2.1 Įrengimas..... | 192 | 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 198 |
| 2.2 Elektros prijungimas | 193 | 4.1 Bendroji apžvalga..... | 198 |
| 2.3 Naudojimas..... | 194 | 4.2 Priedai..... | 198 |
| 2.4 Priežiūra ir valymas..... | 195 | 5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ..... | 198 |
| 2.5 Piroлизinis valymas..... | 195 | 5.1 Įstumiamos rankenėlės..... | 198 |
| 2.6 Vidinis apšvietimas..... | 196 | 5.2 Valdymo skydelis..... | 199 |
| 2.7 Paslauga..... | 196 | | |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 200 | 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai..... | 215 |
| 6.1 Pirminis valymas..... | 200 | 11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms..... | 215 |
| 6.2 Pirminis pašildymas..... | 200 | 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 217 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 200 | 12.1 Pastabos dėl valymo..... | 218 |
| 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos | 200 | 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos | 218 |
| 7.2 Kaitinimo funkcijos..... | 201 | 12.3 Kaip naudoti: Pirrolizinis valymas..... | 219 |
| 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas..... | 202 | 12.4 Priminimas apie valymą..... | 220 |
| 7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas..... | 202 | 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės..... | 220 |
| 7.5 Kepimo vadovas..... | 203 | 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė..... | 222 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 209 | 13. TRIKIŲ ŠALINIMAS..... | 223 |
| 8.1 Laikrodžio funkcijos..... | 209 | 13.1 Ką daryti, jeigu..... | 223 |
| 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos..... | 209 | 13.2 Naudojimo informacija..... | 224 |
| 9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI..... | 211 | 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 224 |
| 9.1 Priedų naudojimas..... | 211 | 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*..... | 224 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 212 | 14.2 Energijos taupymas..... | 225 |
| 10.1 Užraktas..... | 212 | 15. MENIU STRUKTŪRA..... | 226 |
| 10.2 Automatinis išsijungimas..... | 212 | 15.1 Meniu..... | 226 |
| 10.3 Ventilatorius..... | 213 | 16. APLINKOS APSAUGA..... | 227 |
| 11. PATARIMAI..... | 213 | | |
| 11.1 Drėgnas konvek. kepimas..... | 213 | | |

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 prareikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir

sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

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

| | |
|--|-----------|
| 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 nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

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

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

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

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

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.

ĮRENGIMAS

- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekitė su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

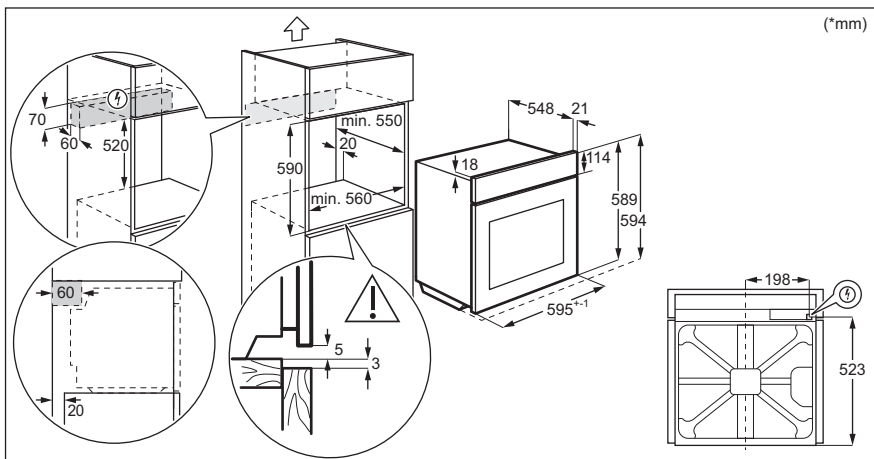
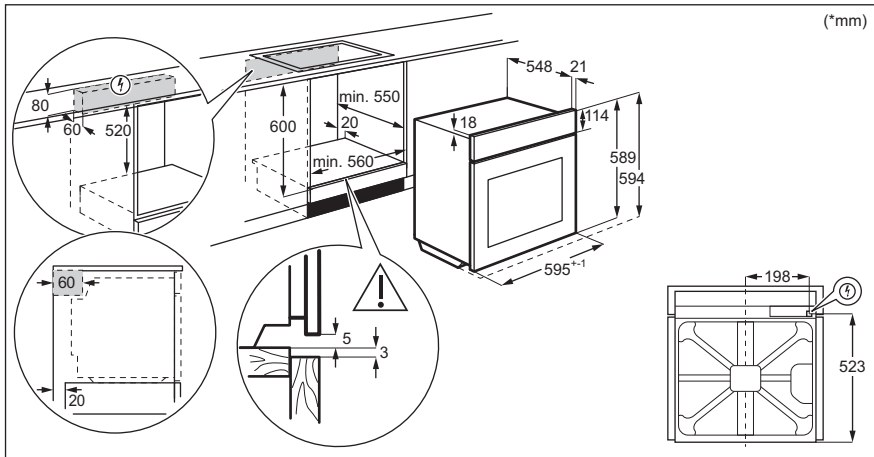


YouTube

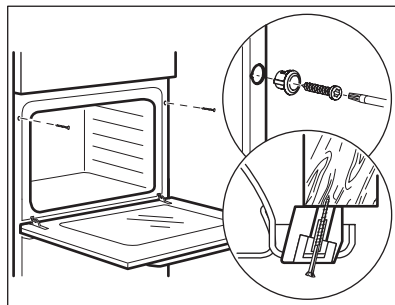
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



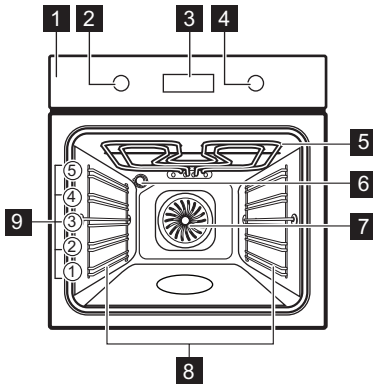


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



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

4.2 Priedai







- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

5.1 Įstumiamos rankenėlės



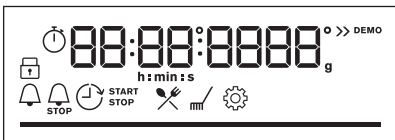
Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.






5.2 Valdymo skydelis

| Valdymo skydelio jutikliai | | | | | Laikykite nuspaužę | Pasukite rankenėlę |
|---|---|---|---|-----------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Laikmatis | Greitas įkaitinimas | Orkaitės apšvietimas | Užraktas | Patvirtinti nuostatai | | |

Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Laikmačio indikatoriai: |  |  |  |  |
| <p>Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.</p> | | |  | |

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

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



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.


6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.


1-as
veiks-
mas


Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2-as
veiks-
mas

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-ias
veiks-
mas

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!



Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

Gaminimo pradžia






1-as veiksmas






2-as veiksmas

| Gaminimo pradžia | |
|---|---|
|  |  |
| Pasirinkite kaitinimo funkciją. | Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK |

7.2 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|---|
|  Karšto oro srautas | Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju. |
|  Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |
|  Šaldytas maistas | Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams). |
|  Picos programa | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti. |
|  Apatinis kaitinimas | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|---|
|  Atitirpinimas | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |
|  Drėgnas konvek. kepimas | 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. |
|  Grilis | Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje. |
|  Terminis kepintuvas | Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. |
|  Menu | Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai. |

7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal:

EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.





7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.




| | |
|---|---|
| Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami: | <ul style="list-style-type: none"> Pagal svorį |
|---|---|

| Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus: | | | |
|---|---------------|----------------|----------------|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas. |



Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:

| | | | |
|---|---|--|--|
|  |  |  P1 - P45 |  OK |
| Atverkite meniu. | Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK . | Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK . | Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą. |




7.5 Kepimo vadovas

| Paaiškinimas | |
|---|---|
|  | Pagal svorį galima. |
|  | Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite. |
|  | Lentynėlės lygis. |

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.













| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|--|--|---------------------------------|--|--------|
| Jautiena  | | | | |
| P1 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas | 1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai |  2; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 40 min |
| P2 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | | | 50 min |
| P3 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas | | | 60 min |



















KASDIENIS NAUDOJIMAS

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|----|---|--|--|---------|
| P4 | Kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai |  3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 15 min |
| P5 | Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis) | 1,5–2 kg |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę. | 120 min |
| P6 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 75 min |
| P7 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | 1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai |  2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 85 min |
| P8 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 130 min |














| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|----------------------|--|--------------------------------------|--|---------|
| P9 | Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai | ☐ 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 75 min |
| P10 | Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 90 min |
| P11 | Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 120 min |
| Veršiena 🍖 | | | | |
| P12 | Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė) | 0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai | ☐☐ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys. | 80 min |
| Kiauliena 🍖 🍖 | | | | |
| P13 | Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys | 1,5–2 kg | ☐☐ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite. | 120 min |
| P14 | Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje) | 1,5–2 kg | ☐ 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų. | 215 min |
| P15 | Nugarinė, šviežia | 1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai | ☐ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. | 55 min |








KASDIENIS NAUDOJIMAS

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|--|----------------------------|--|--|---------|
| P16 | Šonkauliukai | 2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius |  3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite. | 90 min |
| Ėriena  | | | | |
| P17 | Ėrienos koja su kaulu | 1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite. | 130 min |
| Paukštiena  | | | | |
| P18 | Visas viščiukas | 1–1,5 kg; šviežias |   2; kepkite patiekalą kepimo padėkle Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų. | 60 min |
| P19 | Viščiukas, pusė | 0,5–0,8 kg |  3; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. | 40 min |
| P20 | Viščiuko krūtinėlė | 180–200 g vienas gabalas |   2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. | 25 min |
| P21 | Viščiukų šlaunelės, atvės. | - |  3; kepimo padėklas Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau. | 30 min |
| P22 | Visa antiš | 2–3 kg |   2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antiš apverskite. | 100 min |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|---|---------------------------|-------------------------|---|---------|
| P23 | Visa žąsis | 4–5 kg |   2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite. | 110 min |
| Kita  | | | | |
| P24 | Mėsos vynio- tinis | 1 kg |  2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. | 60 min |
| Žuvis  | | | | |
| P25 | Žuvis, kepta ant grot. | 0,5–1 kg viena žuvis |  2; kepimo padėklas Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelė- mis. | 30 min |
| P26 | Žuvies filė | - |   3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. | 20 min |
| Saldūs kepiniai / desertai    | | | | |
| P27 | Sūrio pyragas | - |  2;  28 cm užveržiama kepi- mo forma ant vielinės lentynėlės | 90 min |
| P28 | Obuolių pyra- gas | - |  3; kepimo padėklas | 45 min |
| P29 | Obuolių tor- tas | - |  2; pyrago forma ant vielinės lentynė- lės | 40 min |
| P30 | Obuolių pyra- gas | - |  1;  22 cm pyrago forma ant vieli- nės lentynėlės | 60 min |
| P31 | Šokoladinis pyragas | 2 kg |  3; gili keptuvė | 30 min |





KASDIENIS NAUDOJIMAS

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|--|--|----------|---|--------|
| P32 | Šokoladiniai keksiukai | - |  3; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės | 25 min |
| P33 | Pyragas su priedais | - |  2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės | 50 min |
| Daržovės / Garnyrai  | | | | |
| P34 | Keptos bulvės | 1 kg |  2; kepimo padėklas Sudėkite neluPTas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo. | 50 min |
| P35 | Bulvių skiltelės | 1 kg |  3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis. | 35 min |
| P36 | Ant grilio keptos daržovės | 1–1,5 kg |  3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves. | 30 min |
| P37 | Šaldyti krocketai | 0,5 kg |  3; kepimo padėklas | 25 min |
| P38 | Šaldytos bulvytės | 0,75 kg |  3; kepimo padėklas | 25 min |
| Gratinas, duona ir pica  | | | | |
| P39 | Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų | 1–1,5 kg |  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės | 45 min |
| P40 | Bulvių plokštainis (žalios bulvės) | 1–1,5 kg |  1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite. | 50 min |
| P41 | Šviežia pica, plona | - |   2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi | 15 min |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|-----|--|--------|--|--------|
| P42 | Šviežia pica, stora | - |   2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi | 25 min |
| P43 | Pyragas „Quiche“ | - |  2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės | 45 min |
| P44 | Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona | 0,8 kg |   3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Balta duonai kepti reikia daugiau laiko. | 30 min |
| P45 | Viso grūdo / juoda duona su priedais | 1 kg |   2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės | 60 min |

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos



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

8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos







| Kaip nustatyti: Paros laikas | | |
|------------------------------|---------------|---------------|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS








Kaip nustatyti: Paros laikas

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“. | Nustatykite laikrodį. | Paspauskite OK. |










Kaip nustatyti: Laikmatis

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

Kaip nustatyti: Kepimo laikas

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | | 3-as veiksmas | 4-as veiksmas. |
|---|---|--|---|---|
|  |  | Valdymo skydelyje matysite: 0:00  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. | Pa-spauski-te OK. |

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

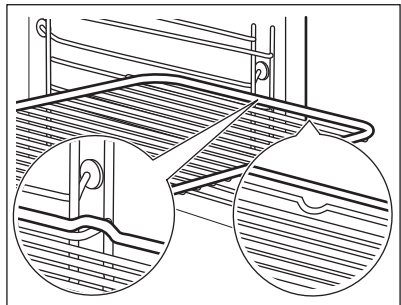
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

9.1 Priedų naudojimas

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

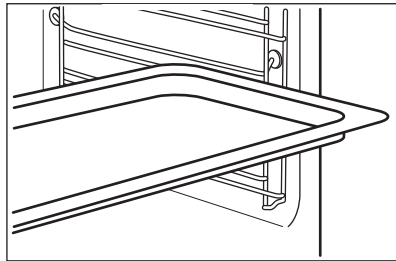
Vielinė lentynėlė:

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

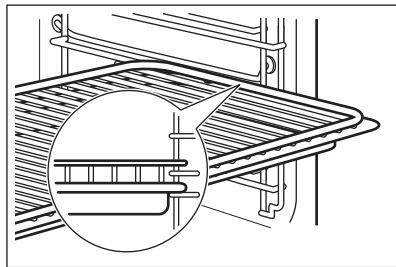


PAPILDOMOS FUNKCIJOS

Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


10.1 Užraktas


Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.


Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.

Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.





Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.
Suveiks garsinis signalas.

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

10.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

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

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






10.3 Ventilatorius

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






11. PATARIMAI






11.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

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


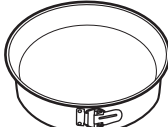


PATARIMAI

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Biskvitinis pagrindas | apkepo skarda ant grotelių | 180 | 2 | 15–25 |
| Viktorijos sumuštinis | kepimo indas ant grotelių | 170 | 2 | 40–50 |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 20–25 |
| Visa žuvis, 0,2 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 25–35 |
| Žuvies filė, 0,3 kg | picos kepimo indas ant grotelių | 180 | 3 | 25–30 |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 200 | 3 | 35–45 |
| Šašlykas, 0,5 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 200 | 3 | 25–30 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Migdolų sausainiai, 24 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 25–35 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Pikantiški tešlainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 25–30 |
| 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 3 | 35–45 |
| Vegetariškas om- letas | picos kepimo indas ant grotelių | 200 | 3 | 25–30 |
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 4 | 25–30 |

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Picos kepimo skarda | Kepimo indas | Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti | Apkepo skarda |
| Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens | Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens | Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio | Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens |








11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms








Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Pyragai- čiai, 20 vienetų padėkle | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

PATARIMAI

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 170 | 40 - 50 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 | 160 | 40 - 50 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 ir 4 | 160 | 40 - 60 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Trapios tešlos kepiniai | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Skrebutis, 4–6 vienetai | Grilis | Grotelės | 4 | maks. | 2–3 minutės pirmą pusę; 2–3 minutės antrą pusę | Pakaitinkite orkaitę 3 minutes. |
| Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg | Grilis | Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas | 4 | maks. | 20 - 30 | Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gamtinimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes. |




12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

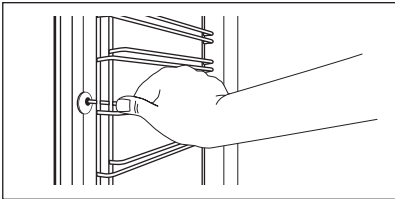
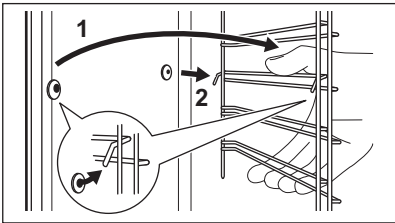
Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

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

12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

| | | |
|------------------------------|--|---|
| <p>1-as veiks-mas</p> | <p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.</p> |  |
| <p>2-as veiks-mas</p> | <p>Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.</p> | |
| <p>3-as veiks-mas</p> | <p>Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.</p> |  |
| <p>4-as veiks-mas</p> | <p>Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamųjų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.</p> | |

12.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Prieš Pirolizinis valymas:

| | | |
|--|--------------------------|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išimkite visus priedus . | Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniui. |
|--|--------------------------|--|

Pirolizinis valymas


| | | |
|--|---|---------------|
| 1-as veiksmas | Atidarykite meniu: Valymas . | |
| | Parinktis | Trukmė |
| | C1 - Lengvas valymas | 1 h |
| | C2 - Įprastas valymas | 1 h 30 min |
| | C3 - Intensyvus valymas | 2 h 30 min |
| 2-as veiksmas | OK – paspauskite valymo programai pasirinkti. | |
| 3-as veiksmas | OK – paspauskite valymui pradėti. | |
| 4-as veiksmas. | Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį. | |
| Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks. | | |
| Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: . | | |

Valymo programai pasibaigus:

| | | |
|--|--|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste. | Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius. |
|--|--|--|

12.4 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

| | |
|---|---|
|  mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo. | Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą. |
|---|---|

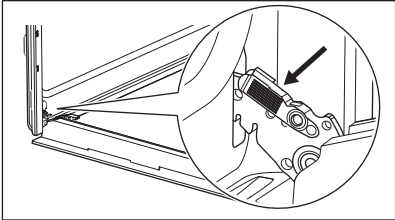
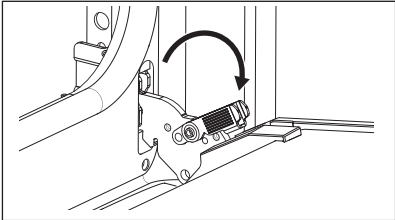
12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

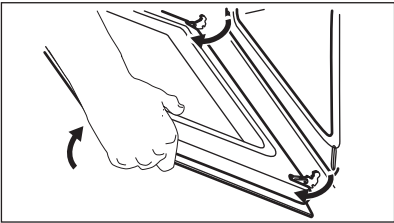
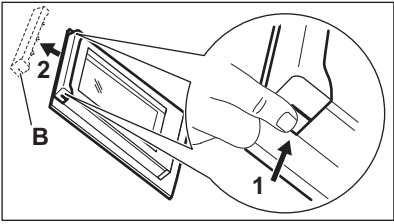
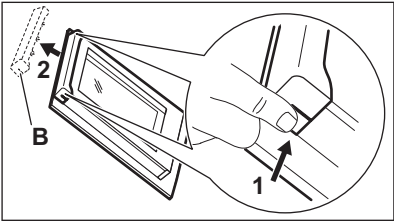
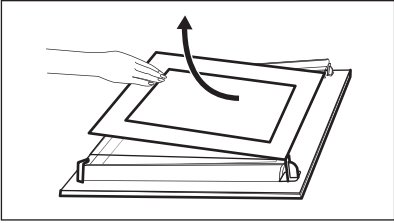
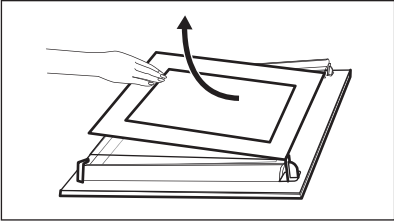
Orkaitės durelės yra trijų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



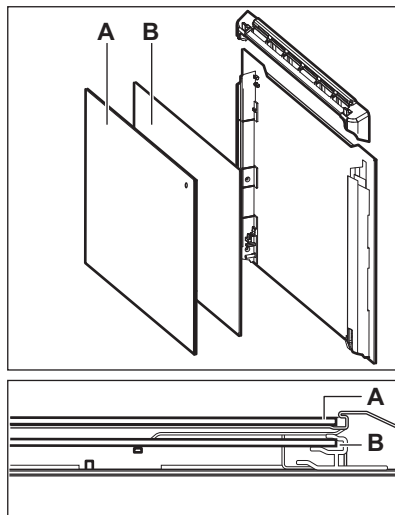
DĖMESIO

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> |  |

| | | |
|---|---|--|
| 3-ias veiksmas | Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte. |  |
| 4-ias veiksmas | Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio. |  |
| 5-ias veiksmas. | Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė. |  |
| 6-ias veiksmas | Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte. |  |
| 7-ias veiksmas | Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštes. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų. |  |
| 8-ias veiksmas | Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje. | |
| 9-ias veiksmas | Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles. | |
| Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą. | | |

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



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

| Prieš keisdami lempuotę: | | |
|--|---|---------------------------------------|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas |
| Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės. | Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. | Ertmės apačioje patieskite skudurėlį. |

Galinė lempuotė

| | |
|---------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį. |
| 2-as veiksmas | Išvalykite stiklinį gaubtelį. |

| | |
|----------------------|--|
| 3-as veiksmas | Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote. |
| 4-as veiksmas | Atgal prisukite stiklinį gaubtelį. |

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

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

| Komponentai | |
|--------------------|------------------------------------|
| Triktis | Patikrinkite, ar... |
| Lempuotė išjungta. | Drėgnas konvek. kepimas – įjungta. |
| Lempuotė neveikia. | Perdegė lempuotė. |

| Klaidų kodai | |
|-------------------|---------------------|
| Ekrane rodomas... | Patikrinkite, ar... |

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

| Klaidų kodai | |
|---|--|
| Err C3 | Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas. |
| Err F102 | Orkaitės durelės uždarytos. |
| Err F102 | Durelių užraktas nesugadintas. |
| 00:00 | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. | |

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

| Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia: | |
|---|-------|
| Modelis (MOD.) | |
| Prekės numeris (PNC) | |
| Serijos numeris (S.N.) | |

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |
| Modelio identifikatorius | EOF6P76X2 949498212 |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 81.2 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A+ |

| | |
|---|----------------------|
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 0.93 kWh/ciklas |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.69 kWh/ciklas |
| Angų skaičius | 1 |
| Šilumos šaltinis | Elektra |
| Signalų garsumas | 72 l |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė |
| Masė | 32.5 kg |

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

MENIU STRUKTŪRA

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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



Drėgnas konvek. kepimas





Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu

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



| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas | 5-as veiksmas. |
|---|---|---|---|---|
|  |  OK |  O1–O11 |  OK |  |
| Pasirinkite Meniu, Nustatymai. | Patvirtinkite nustatymą. | Pasirinkite nustatymą. | Patvirtinkite nustatymą. | Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK. |

| Nustatymai | | | | | |
|------------|------------------------|--|-----|-----------------------------|--------------------|
| O1 | Paros laikas | Pakeisti | O2 | Ekrano ryškumas | 1 - 5 |
| O3 | Mygtukų tonai | 1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas | O4 | Įspėjamo signalo garsas | 1 - 4 |
| O5 | Laikmatis | Įjungta / išjungta | O6 | Orkaitės apšvietimas | Įjungta / išjungta |
| O7 | Greitas įkaitinimas | Įjungta / išjungta | O8 | Priminimas apie valymą | Įjungta / išjungta |
| O9 | Demonstracinis režimas | Aktyvavimo kodas: 2468 | O10 | Programinės įrangos versija | Tikrinti |

Nustatymai

| | | |
|-----|--------------------------|-----------|
| O11 | Atkurti visus nustatymus | Taip / ne |
|-----|--------------------------|-----------|

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

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

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..... | 229 | 2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... | 236 |
| 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych..... | 229 | 2.7 Serwis..... | 236 |
| 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. | 230 | 2.8 Utylizacja..... | 236 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 231 | 3. INSTALACJA..... | 236 |
| 2.1 Instalacja..... | 231 | 3.1 Zabudowa..... | 236 |
| 2.2 Podłączenie elektryczne..... | 232 | 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. | 237 |
| 2.3 Sposób używania..... | 234 | 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 238 |
| 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... | 234 | 4.1 Ogólne informacje..... | 238 |
| 2.5 Czyszczenie pyrolityczne..... | 235 | 4.2 Akcesoria..... | 238 |
| | | 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA..... | 238 |
| | | 5.1 Chowane pokręta sterujące..... | 238 |

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 5.2 Panel sterowania..... | 239 | 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria..... | 254 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 240 | 11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy. | 255 |
| 6.1 Czyszczenie wstępne..... | 240 | 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 256 |
| 6.2 Wstępne nagrzewanie..... | 240 | 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 257 | |
| 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 240 | 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach | 257 |
| 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 240 | | 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne..... | 258 |
| 7.2 Funkcje pieczenia..... | 241 | 12.4 Przypomnienie o czyszczeniach..... | 259 |
| 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny..... | 242 | 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi..... | 259 |
| 7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane..... | 242 | 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 261 | |
| 7.5 Gotowanie wspomagane..... | 243 | 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 262 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA..... | 249 | 13.1 Co zrobić, gdy..... | 262 |
| 8.1 Funkcje zegara..... | 249 | 13.2 Dane serwisowe..... | 263 |
| 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara..... | 249 | 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 263 |
| 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA..... | 250 | 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu* | 263 |
| 9.1 Wkładanie akcesoriów..... | 250 | 14.2 Oszczędzanie energii..... | 264 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE..... | 251 | 15. STRUKTURA MENU..... | 265 |
| 10.1 Blokada..... | 251 | 15.1 Menu..... | 265 |
| 10.2 Automatyczne wyłączanie..... | 252 | 16. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 266 |
| 10.3 Wentylator chłodzący..... | 252 | | |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 252 | | |
| 11.1 Termoobieg wilgotny..... | 252 | | |

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 zutilizować 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

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

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- 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 szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

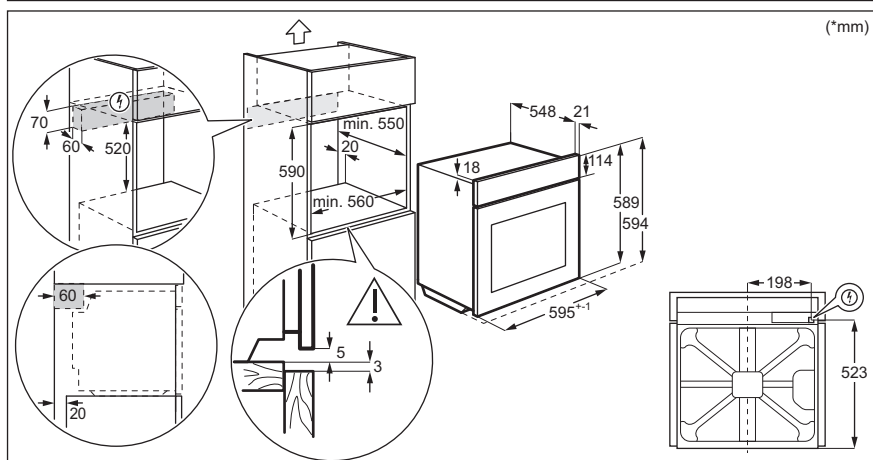
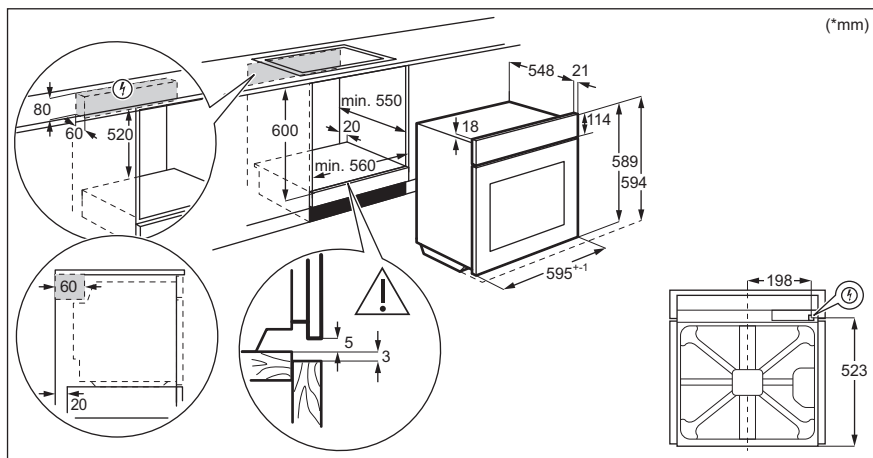


YouTube

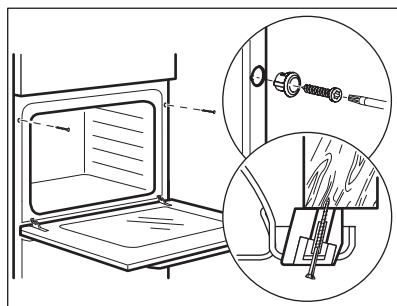
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



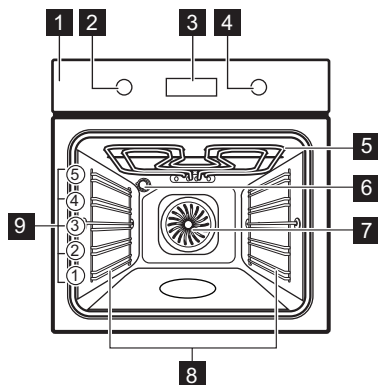


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Prowadnice blach, wyjmowane
- 9** 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.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.







5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

5.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.



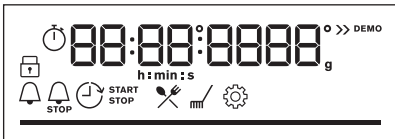
WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA






5.2 Panel sterowania

| Pola czujników panelu sterowania | | | | | Nacisnąć | Obrócić pokrętkę |
|---|---|---|---|----------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Timer | Szybkie nagrzewanie | Oświetlenie piekarnika | Blokada | Potwierdź ustawienie | | |

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

| | |
|---|---|
|  | Gdy pokrętkę wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania. |
|  | Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje. |
|  | Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami. |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Wskaźniki timera: |  |  |  |  |
| Pasek postępu – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę. | | |  | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:




00:00


Ustawić czas. Nacisnąć przycisk OK.


6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

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

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

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

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia






Krok 1






Krok 2

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

7.2 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|  Górna/dolna grzałka | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. |
|  Potrawy mrożone | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość. |
|  Funkcja Pizza | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|--|
|  <p>Rozmrażanie</p> | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
|  <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 „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |
|  <p>Grill</p> | Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania 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: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014 dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodnie z normą:

EN 60350-1

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







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

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




7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.



| | |
|--|---|
| Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji: | <ul style="list-style-type: none"> Automatyka wag. |
|--|---|

| Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami: | | | |
|--|--|--|--|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|   |   |  P1 - P45 |  OK |
| Otworzyć menu. | Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK. | Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK. | Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie. |







7.5 Gotowanie wspomagane













| Legenda | |
|---|---|
|  | Automatyka wag. dostępne. |
|  | Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik. |
|  | Poziom umieszczania potraw. |

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.















| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|---|---|--|--|--------------|
| Wołowina  | | | | |
| P1 | Pieczeń wołowa, krwista | 1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm |  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika. | 40 min |
| P2 | Pieczeń wołowa, średnio wypieczona | | | 50 min |
| P3 | Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | | | 60 min |

CODZIENNA EKSPLOATACJA




















| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|--|--|--|---|
| P4 | Stek, średnio wypieczony | 180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm |   3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika. | 15 min |
| P5 | Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia) | 1,5 - 2 kg |   2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Włożyć do piekarnika. | 120 min |
| P6 | Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie) | 1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm |  2; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika. | 75 min |
| P7 | Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie) | | | 85 min |
| P8 | Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie) | | | 130 min |
| P9 | Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie) | | | 0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm |
| P10 | Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie) | 90 min | | |
| P11 | Filet, gotowy (wolne gotowanie) | 120 min | | |
| Cielęcina  | | | | |

| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|--|---|---|--------------|
| P12 | Pieczeń cielęca (np. łopatka) | 0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm |  2 ; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta. | 80 min |
| Wieprzowina   | | | | |
| P13 | Karczek wieprzowy lub łopatka | 1,5 - 2 kg |  2 ; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia. | 120 min |
| P14 | Wieprzowina rwana (powolne gotowanie) | 1,5 - 2 kg |  2 blacha do pieczenia ciasta Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. | 215 min |
| P15 | Schab, świeży | 1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm |  2 ; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 55 min |
| P16 | Żeberka | 2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm |  3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia. | 90 min |
| Jagnięcina  | | | | |
| P17 | Udziec jagnięcy z kością | 1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm |  2 ; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia. | 130 min |
| Drób  | | | | |
| P18 | Cały kurczak | 1-1,5 kg; świeży |   2 ; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. | 60 min |
















CODZIENNA EKSPLOATACJA

| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|-----------------------|---------------------|--|--------------|
| P19 | Połówki kurczaka | 0,5 - 0,8 kg |  3 blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 40 min |
| P20 | Pierś kurczaka | 180-200 g na sztukę |   2; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. | 25 min |
| P21 | Udka kurczaka, świeże | - |  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawij niższą temperaturę i smaż je dłużej. | 30 min |
| P22 | Kaczka, cała | 2 - 3 kg |   2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia. | 100 min |
| P23 | Gęś, cała | 4 - 5 kg |   2; głęboka blacha Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia. | 110 min |
| Inne  | | | | |
| P24 | Pieczeń mięsna | 1 kg |  2; ruszt Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 60 min |
| Ryby  | | | | |
| P25 | Cała ryba, grillowana | 0,5-1 kg na rybę |  2 blacha do pieczenia ciasta Napelnij rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół. | 30 min |
| P26 | Filet z ryby | - |   3; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 20 min |

CODZIENNA EKSPLOATACJA





| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|-----------------------------|------------|--|--------------|
| Słodkie wypieki / desery    | | | | |
| P27 | Sernik | - |  2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie | 90 min |
| P28 | Szarlotka | - |  3; blacha do pieczenia | 45 min |
| P29 | Tarta jabłkowa | - |  2; forma do ciasta na ruszcie | 40 min |
| P30 | Szarlotka | - |  1;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie | 60 min |
| P31 | Brownies | 2 kg |  3 głęboka blacha | 30 min |
| P32 | Babeczki czekoladowe | - |  3; taca na muffinki na ruszcie | 25 min |
| P33 | Ciasto bochenkowe | - |  2; blacha do chleba na ruszcie | 50 min |
| Warzywa/dodatki    | | | | |
| P34 | Pieczone ziemniaki | 1 kg |  2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia. | 50 min |
| P35 | Ćwiartki | 1 kg |  3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki. | 35 min |
| P36 | Grillowane mieszane warzywa | 1 - 1,5 kg |  3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki. | 30 min |
| P37 | Krokiety, mrożone | 0,5 kg |  3 blacha do pieczenia | 25 min |

CODZIENNA EKSPLOATACJA

| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|---|--|------------|--|--------------|
| P38 | Pommes, mrożone | 0,75 kg |  3; blacha do pieczenia | 25 min |
| Zapiekanki, chleb i pizza    | | | | |
| P39 | Mięso / warzywna lasagna z talerzami suchego makaronu | 1 - 1,5 kg |  2; naczynie żaroodporne na ruszcie | 45 min |
| P40 | Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki) | 1 - 1,5 kg |  1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia. | 50 min |
| P41 | Pizza świeża, cienka | - |   2 blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia | 15 min |
| P42 | Pizza świeża, gruba | - |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia | 25 min |
| P43 | Quiche | - |  2; forma do pieczenia na ruszcie | 45 min |
| P44 | Bagietka / Ciabatta / Biały chleb | 0,8 kg |   3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu. | 30 min |
| P45 | Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba | 1 kg |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt | 60 min |

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara





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

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

| Jak ustawić: Aktualna godzina | | |
|---|---|---|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|  |  |  |
| Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina. | Ustawianie zegara | Nacisnąć: OK. |

| Jak ustawić: Minutnik | | | |
|--|---|---|---|
| Krok 1 | | Krok 2 | Krok 3 |
|  | Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  |  |  |
| Nacisnąć:  | | Ustawianie funkcji Minutnik | Nacisnąć: OK. |
|  Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu. | | | |

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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

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

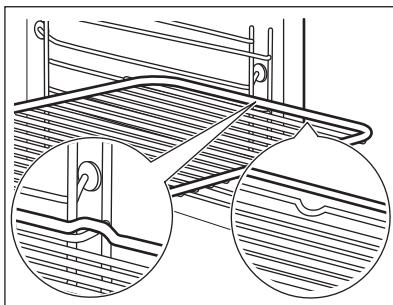
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

9.1 Wkładanie akcesoriów

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

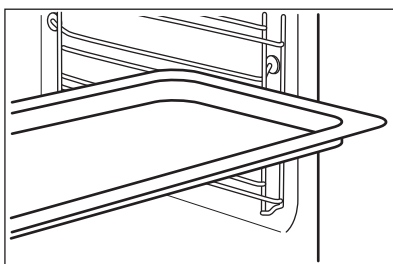
Ruszt:

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



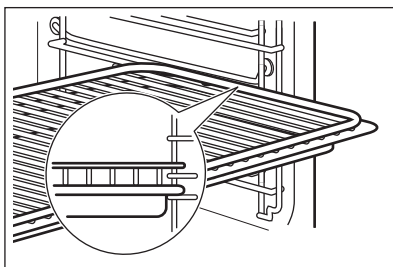
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.


Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.


Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.

WSKAZÓWKI I PORADY

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.





 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

10.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, 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 Termoobiegi 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 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 biszkopowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflet, 6 szt. | ceramiczne kokilki na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biszkoptowy spód tarty | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biszkopt królowej Wiktorii | naczynie do pieczenia na ruszcie | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Gotowana ryba, 0,3 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet z ryby, 0,3 kg | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Mięso z wody, 0,25 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Szaszłyk, 0,5 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Ciastka, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroniki, 24 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 35 |

WSKAZÓWKI I PORADY

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Babeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ciasto pikantne, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Kruche ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartletki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omlet wegetariański | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Blacha do pizzy | Forma do pieczenia | Kokilki | Forma do tarty |
| W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm | Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm |








11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Termoo-bieg | Ruszt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm | Termoo-bieg | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm | Termoo-bieg | Ruszt | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Bułka maślana | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Bułka maślana | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Bułka maślana | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tosty, 4-6 szt. | Grill | Ruszt | 4 | maks. | 2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |
| Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg | Grill | Ruszt i ociekacz | 4 | maks. | 20 - 30 | Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |


12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

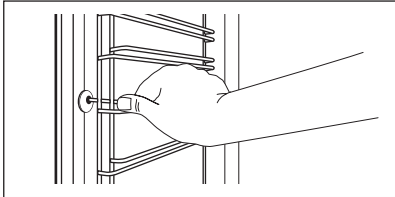
| | |
|---|--|
|  <p>Środki czyszczące</p> | Przód urządzenia należy czyścić ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. |
| | Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie. |
| | Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. |

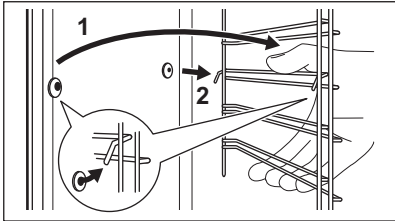
| | |
|---|---|
|  <p>Codzienne użytkowanie</p> | Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem. |
| | Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać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

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

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

| | | |
|---------------|--|---|
| Krok 1 | Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. |  |
| Krok 2 | Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. | |

| | | |
|---------------|--|---|
| 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. | |

12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.



UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed Czyszczenie pirolityczne:

| | | |
|---|--|--|
| Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. | Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria . | Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |
|---|--|--|

Czyszczenie pirolityczne


| | | |
|------------------------------|--|--|
| Krok 1 | Wejść do menu: Czyszczenie mf / . | |
| Opcja | Czas trwania | |
| C1 - Lekkie czyszczenie | 1 h | |
| C2 - Standardowe czyszczenie | 1 h 30 min | |
| C3 - Dokładne czyszczenie | 2 h 30 min | |
| Krok 2 | OK - nacisnąć, aby wybrać program czyszczenia. | |
| Krok 3 | OK – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie. | |

Czyszczenie pirolityczne

Krok 4

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

i Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

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

Po zakończeniu czyszczenia:


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyczyścić komorę miękką ściereczką.

Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

12.4 Przypomnienie o czyszcz.

Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.

 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.

Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszcz..

12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi piekarnika mają 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”.

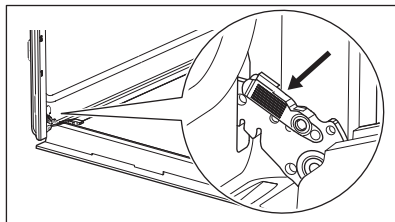


UWAGA!

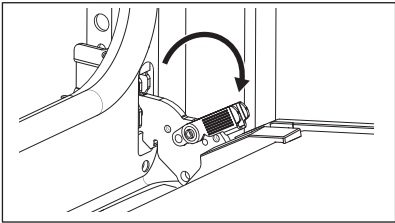
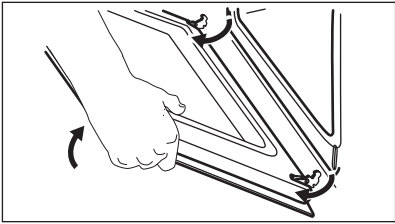
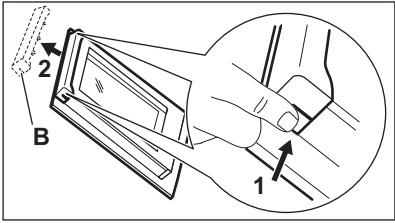
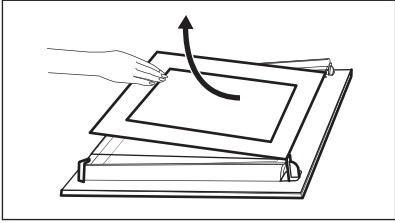
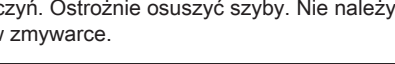
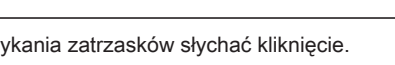
Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1

Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

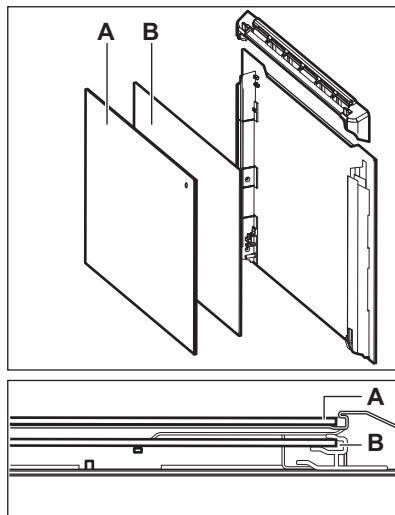


KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać 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.

| Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się | |
|--|--|
| Problem | Sprawdzić, czy... |
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Drzwi piekarnika są zamknięte. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Blokada jest wyłączona. |

| Podzespoły | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Problem | Sprawdzić, czy... |
| Nie działa oświetlenie. | Termoobieg wilgotny – jest wł. |
| Oświetlenie nie działa. | Żarówka oświetlenia jest przepalona. |

| Kody błędów | |
|--|--|
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie... | Sprawdzić, czy... |
| Err C3 | Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi. |
| Err F102 | Drzwi piekarnika są zamknięte. |
| Err F102 | Nie jest uszkodzona blokada drzwi. |

| Kody błędów | |
|--|---|
| 00:00 | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny |
| Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. | |

13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | |
|--|---------------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Dane identyfikacyjne modelu | EOF6P76X2 949498212 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 81.2 |
| Klasa sprawności energetycznej | A+ |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny | 0.93 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.69 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Źródła ciepła | Elektryczność |
| Pojemność | 72 l |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 32.5 kg |

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłach resztkowych. 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 ciepłom resztkowym wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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



Termoobieg wilgotny




Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

15. STRUKTURA MENU



15.1 Menu

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

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

| Ustawienia | | | | | |
|------------|-------------------------------|--|-----|-----------------------------|-------------|
| O1 | Aktualna godzina | Zmień | O2 | Jasność wyświetlacza | 1 - 5 |
| O3 | Dźwięki przycisków | 1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony | O4 | Głośność sygnału | 1 - 4 |
| O5 | Stoper | Wł. / Wył. | O6 | Oświetlenie piekarnika | Wł. / Wył. |
| O7 | Szybkie nagrzewanie | Wł. / Wył. | O8 | Przypomnienie o czyszczeniu | Wł. / Wył. |
| O9 | Tryb demonstracyjny | Kod aktywacji: 2468. | O10 | Wersja oprogramowania | Sprawdzanie |
| O11 | Zresetuj wszystkie ustawienia | Tak / Nie | | | |

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat 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 Dvs. Pentru ca să fiți asigurat 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


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..... | 268 | 3. INSTALAREA..... | 275 |
| 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... | 268 | 3.1 Încorporarea..... | 275 |
| 1.2 Informații generale despre siguranță..... | 269 | 3.2 Fixarea aparatului de mobilier..... | 276 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 270 | 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 277 |
| 2.1 Instalarea..... | 270 | 4.1 Prezentare generală..... | 277 |
| 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..... | 271 | 4.2 Accesorii..... | 277 |
| 2.3 Utilizarea..... | 272 | 5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI | 277 |
| 2.4 Îngrijirea și curățarea..... | 273 | 5.1 Butoane de selectare retractabile | 277 |
| 2.5 Curățarea pirolitică..... | 273 | 5.2 Panou de comandă..... | 278 |
| 2.6 Iluminare interioară..... | 274 | 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 278 |
| 2.7 Serviciul de asistență tehnică..... | 274 | 6.1 Curățarea inițială..... | 279 |
| 2.8 Eliminare..... | 274 | 6.2 Preîncălzirea inițială..... | 279 |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 7. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 279 | 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 295 |
| 7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire..... | 279 | 12.1 Observații privind curățarea..... | 296 |
| 7.2 Funcții de gătire..... | 280 | 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft..... | 296 |
| 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed..... | 281 | 12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică..... | 297 |
| 7.4 Modul de setare: Gătire asistată..... | 281 | 12.4 Semnal De Reamintire La Curățare..... | 298 |
| 7.5 Gătire asistată..... | 282 | 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa..... | 298 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI..... | 287 | 12.6 Cum se înlocuiește: Bec..... | 300 |
| 8.1 Funcțiile ceasului..... | 287 | 13. DEPANARE..... | 301 |
| 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului..... | 288 | 13.1 Ce trebuie făcut dacă..... | 301 |
| 9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.... | 289 | 13.2 Date pentru service..... | 302 |
| 9.1 Introducerea accesoriilor..... | 289 | 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 302 |
| 10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE..... | 290 | 14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică..... | 302 |
| 10.1 Blocare..... | 290 | 14.2 Economisirea de energie..... | 303 |
| 10.2 Oprirea automată..... | 291 | 15. STRUCTURA MENIULUI..... | 304 |
| 10.3 Ventilator de răcire..... | 291 | 15.1 Meniu..... | 304 |
| 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 291 | 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 304 |
| 11.1 Aer cald umed..... | 291 | | |
| 11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate..... | 293 | | |
| 11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare..... | 293 | | |

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

1.2 Informații generale despre siguranță

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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

| | |
|--|--------------|
| Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru) | 590 (600) mm |
| Lățimea dulapului | 560 mm |
| Adâncimea dulapului | 550 (550) mm |
| Înălțimea părții frontale a aparatului | 594 mm |
| Înălțimea părții posterioare a aparatului | 576 mm |
| Lățimea părții frontale a aparatului | 595 mm |
| Lățimea părții posterioare a aparatului | 559 mm |
| Adâncimea aparatului | 569 mm |
| Adâncimea încorporabilă a aparatului | 548 mm |
| Adâncimea cu ușa deschisă | 1022 mm |
| Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos | 560x20 mm |
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior | 1500 mm |
| Șuruburi de montaj | 4x25 mm |

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm 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 cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Iluminare interioară



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

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

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

2.8 Eliminare



AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

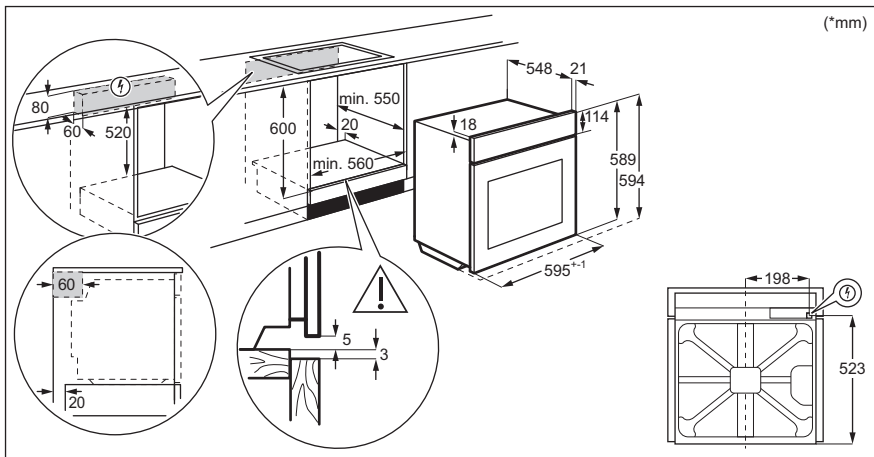
3.1 Încorporarea

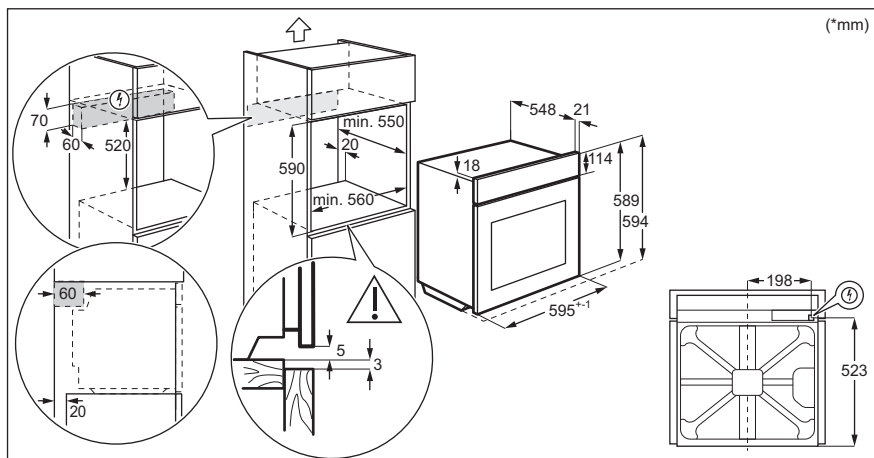


YouTube

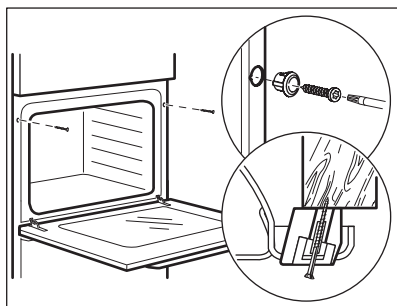
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



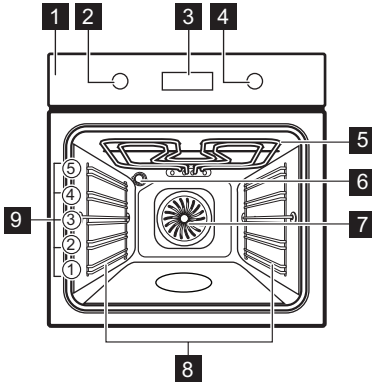


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Element de încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Suport pentru raft, detașabil
- 9** 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.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.







5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI



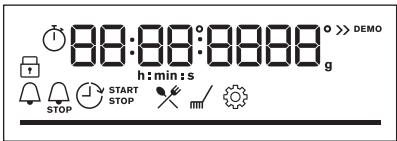
5.1 Butoane de selectare retractabile






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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

5.2 Panou de comandă

| Câmpuri cu senzor panou de comandă | | | | | Apăsăți bu- tonul | Rotiți butonul |
|---|---|---|---|----------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Crono- metru | Încălzire rapidă | Ilumi- nare cuptor | Blocare | Confirmare setare | | |
| Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul. | | | | | | |
| Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul. | | | | | | |

| | |
|--|--|
|  | Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare. |
|  | Când gătiți, afișajul indică temperatura setată, ora și alte opțiuni disponibile. |
|  | Afișaj cu funcțiile cheie. |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Indicatoare cronome- tru |  |  |  |  |
| Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când cuptorul atin- ge temperatura setată. | | |  | |


6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE






AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Curățarea inițială

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

6.2 Preîncălzirea inițială

| Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată. | |
|---|---|
| Etapa 1 | Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil. |
| Etapa 2 | Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră. |
| Etapa 3 | Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min. |
|  Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată. | |





7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire







| Începeți gătit | |
|--|--|
| Pasul 1 | Pasul 2 |
|   |   |





Începeți gătitul

| | |
|---|---|
| <p>Selecționați o funcție de gătit.</p> | <p>Setați temperatura. Apăsăți OK</p> |
|---|---|

7.2 Funcții de gătit

Funcții standard de gătit

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|--|--|
|  Aer cald cu ventilație | <p>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.</p> |
|  Încălzire sus și jos | <p>Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.</p> |
|  Preparate congelate | <p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p> |
|  Funcție Pizza | <p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.</p> |
|  Încălzire jos | <p>Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.</p> |
|  Decongelare | <p>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.</p> |

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|--|---|
|  <p>Aer cald umed</p> | <p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.</p> |
|  <p>Grill</p> | <p>Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.</p> |
|  <p>Gătire intensiva</p> | <p>Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.</p> |
|  <p>Meniu</p> | <p>Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.</p> |

7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

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

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

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

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







7.4 Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

| | |
|--|--|
| Pentru anumite preparate, puteți găti și cu: | <ul style="list-style-type: none"> • Stab. auto a greutatii |
|--|--|




| Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite: | | | |
|--|----------------|----------------|----------------|
| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 | Pasul 4 |

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





| | | | |
|--|--|--|--|
|   |   |  P1 - P45 |  OK |
| Intrați în Meniu. | Selectați Gătire asistată. Apăsați OK . | Selectați preparatul. Apăsați OK . | Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea. |









7.5 Gătire asistată

Legendă












| | |
|---|--|
|  | Stab. auto a greutatii disponibil. |
|  | Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți. |
|  | Nivel raft. |

















Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii | Durata timpului |
|--|-------------------------------------|--|---|-----------------|
| Vită  | | | | |
| P1 | Friptură de vită, în sânge | 1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm |  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor. | 40 min |
| P2 | Friptură de vită, mediu | | | 50 min |
| P3 | Friptură de vită, bine făcut | | | 60 min |
| P4 | Friptură, medie | 180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime |   3 tavă pentru coacere raft de sarmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor. | 15 min |

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii | Durata timpului |
|--|--|--|--|-----------------|
| P5 | Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă) | 1,5 - 2 kg |   2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor. | 120 min |
| P6 | Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută) | 1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm |  2 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor. | 75 min |
| P7 | Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută) | | | 85 min |
| P8 | Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută) | | | 130 min |
| P9 | File, în sânge (gătire la temp. scăzută) | 0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm |  2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor. | 75 min |
| P10 | File, mediu (gătire la temp. scăzută) | | | 90 min |
| P11 | File, făcut (gătire la temp. scăzută) | | | 120 min |
| Vițel  | | | | |
| P12 | Friptură de vițel (de ex. spață) | 0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm |   2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită. | 80 min |
| Porc  | | | | |
















UTILIZAREA ZILNICĂ

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii | Durata timpului |
|---|--|---|--|-----------------|
| P13 | Friptură de ceafă de porc sau pulpă | 1,5 - 2 kg |   2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea. | 120 min |
| P14 | Carne de porc (gătire la temperatură scăzută) | 1,5 - 2 kg |  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit. | 215 min |
| P15 | File, proaspăt | 1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm |  2 ; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. | 55 min |
| P16 | Coaste de porc | 2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm |  3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea. | 90 min |
| Miel  | | | | |
| P17 | Pulpă de miel cu os | 1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm |  2 ; friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea. | 130 min |
| Pasăre  | | | | |
| P18 | Pui întreg | 1 - 1,5 kg; proaspăt |   2 preparat caserole tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform. | 60 min |
| P19 | Jumătate de pui | 0,5 - 0,8 kg |  3 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. | 40 min |

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii | Durata timpului |
|---|-------------------------|------------------------|--|-----------------|
| P20 | Piept de pui | 180 - 200 g per bucată |   2; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. | 25 min |
| P21 | Pulpe de pui, proaspete | - |  3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp. | 30 min |
| P22 | Rață 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. | 100 min |
| P23 | Gâscă întreagă | 4 - 5 kg |   2; cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire. | 110 min |
| Altele  | | | | |
| P24 | Bucată de carne | 1 kg |  2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. | 60 min |
| Pește  | | | | |
| P25 | Pește întreg, la grătar | 0,5 - 1 kg per pește |  2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite. | 30 min |
| P26 | File de pește | - |   3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. | 20 min |
| Biscuiți / deserturi dulci    | | | | |


UTILIZAREA ZILNICĂ

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii | Durata timpului |
|---------------------------------|------------------------|------------|--|-----------------|
| P27 | Prăjitură cu brânză | - | ☐ 2; ∅ tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă | 90 min |
| P28 | Prăjitură cu mere | - | ☐ 3; tavă de gătit | 45 min |
| P29 | Tartă cu mere | - | ☐ 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă | 40 min |
| P30 | Plăcintă cu mere | - | ☐ 1 ∅ Formă de 22 cm pe raft de sârmă | 60 min |
| P31 | Negresa | 2 kg | ☐ 3 cratiță adâncă | 30 min |
| P32 | Brioșe cu ciocolată | - | ☐ 3 tavă pentru brioșe pe raft de sârmă | 25 min |
| P33 | Bucată de prăjitură | - | ☐ 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă | 50 min |
| Legume / Garnituri 🥕 🥔 🌿 | | | | |
| P34 | Cartofi copti | 1 kg | ☐ 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit. | 50 min |
| P35 | Wegdes | 1 kg | ☐ 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți. | 35 min |
| P36 | Legume mixte la grătar | 1 - 1,5 kg | ☐ 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți. | 30 min |
| P37 | Crochete, congelate | 0,5 kg | ☐ 3; tavă de gătit | 25 min |




| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii | Durata timpului |
|---|--|------------|--|-----------------|
| P38 | Cartofi, congelati | 0,75 kg |  3; tavă de gătit | 25 min |
| Gratinate, pâine și pizza    | | | | |
| P39 | Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați | 1 - 1,5 kg |  2; preparat caserole raft de sârmă | 45 min |
| P40 | Cartofi gratinați (cartofii cruzi) | 1 - 1,5 kg |  1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătit. | 50 min |
| P41 | Pizza proaspătă, subțire | - |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt | 15 min |
| P42 | Pizza proaspătă, groasă | - |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt | 25 min |
| P43 | Quiche | - |  2; formă pentru copt raft de sârmă | 45 min |
| P44 | Baghetă / Ciabatta / Pâine albă | 0,8 kg |   3; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă. | 30 min |
| P45 | Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine | 1 kg |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă | 60 min |

8. FUNȚIILE CEASULUI




8.1 Funcțiile ceasului







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








FUNȚIILE CEASULUI











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

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

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

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

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

| Modul de setare Temporizare | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------|---|--|---|---------|---|--|
| Pasul 1 | Pasul 2 | Afișajul arată: timpul  START | Pasul 3 | Pasul 4 | Afișajul indică: --:--  STOP | Pasul 5 | Pasul 6 | | |
|  |  | | |  | |  | |  |  |
| Selec- tați funcția de găti- re. | Apăsați în mod repe- tat:  | | | Setați ora de start. | | Apăsați: OK. | | Setați ora de sfârșit. | Apăsați: OK. |
|  Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată. | | | | | | | | | |

9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

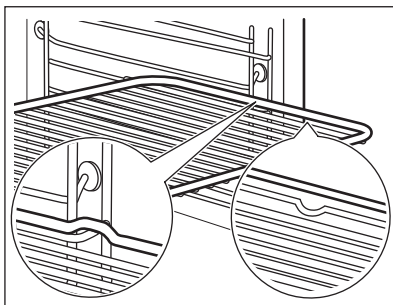
9.1 Introducerea accesoriilor

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

FUNȚII SUPLIMENTARE

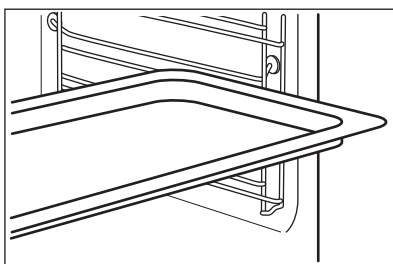
Raft sârmă:

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



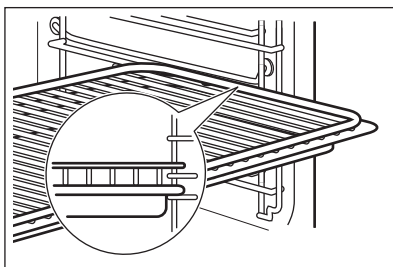
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

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



10. FUNȚII 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.

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.





 - apasă lung pentru a activa funcția.
Va fi emis un semnal sonor.

 - apasă lung pentru a o dezactiva.

 3 x  - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Temporizare.






10.3 Ventilator de răcire

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






11. INFORMAȚII ȘI SFATURI






11.1 Aer cald umed

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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Rulouri dulci, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |

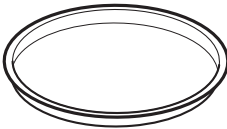
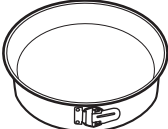

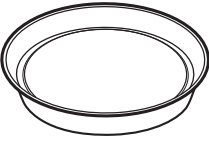
INFORMAȚII ȘI SFATURI

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 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 |
| 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Brioșe, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pateuri sărate, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Fursecuri, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Mini tarte, 8 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Legume, fierte, 0,4 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omletă vegetariană | tavă de pizza pe raft de sârmă | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Aer cald umed - accesoriile recomandate

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








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Tigaie de pizza | Tavă de copt | Ramekin-uri | Tavă rotundă pentru tarte |
| Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm | Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm | Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm | Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm |

11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare








Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

INFORMAȚII ȘI SFATURI

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă | Încalzire sus și jos | Tavă de gătit | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă | Aer cald cu ventilație | Tavă de gătit | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă | Aer cald cu ventilație | Tavă de gătit | 2 și 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Încalzire sus și jos | Raft sâr-mă | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Aer cald cu ventilație | Raft sâr-mă | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm | Încalzire sus și jos | Raft sâr-mă | 2 | 170 | 40 - 50 | Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute. |
| Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm | Aer cald cu ventilație | Raft sâr-mă | 2 | 160 | 40 - 50 | Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute. |

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm | Aer cald cu ventilatie | Raft sâr-mă | 2 și 4 | 160 | 40 - 60 | Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute. |
| Biscuit sfărâmi-cios | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Biscuit sfărâmi-cios | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 2 și 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Biscuit sfărâmi-cios | Încalzire sus si jos | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pâine prăjită, 4 - 6 bu-căți | Grill | Raft sâr-mă | 4 | maxim | 2 - 3 mi-nute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealal-tă parte | Preîncălziți cupto-rul timp de 3 mi-nute. |
| Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg | Grill | Raft de sâr-mă și tavă de colectare | 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 3 mi-nute. |




12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

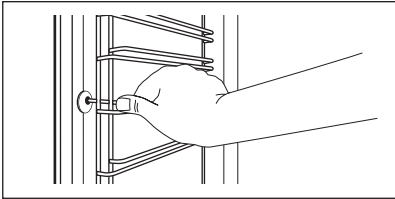
Consultați capitolele privind siguranța.

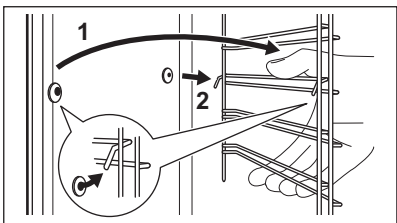
12.1 Observații privind curățarea

| | |
|--|--|
|  Agenți de curățare | Curăță partea din față a aparatului cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. |
| | Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice. |
| | Curăță petele cu un detergent neagresiv. |
|  Utilizarea zilnică | 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 cu o lavetă din microfibră. |
|  Accesorii | Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase. |
| | Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite. |

12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

| | | |
|----------------|---|---|
| Pasul 1 | Oprți cuptorul și așteptați să se răcească. |  |
| Pasul 2 | Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. | |

| | | |
|----------------|--|---|
| Pasul 3 | Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați. |  |
| Pasul 4 | Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față. | |

12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.



AVERTISMENT!
Există pericolul de arsuri.



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

Înainte de Curățare pirolitică:

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. | Scoateți toate accesoriile. | Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru. |
|---|-----------------------------|---|

Curățare pirolitică

| | | |
|----------------|--|---------------|
| Pasul 1 | Intrați în meniul: Curățare $m/$. | |
| | Opțiuni | Durata |
| | C1 - Curățare ușoară | 1 h |
| | C2 - Curățare normală | 1 h 30 min |
| | C3 - Curățare profundă | 2 h 30 min |
| Pasul 2 | OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare. | |
| Pasul 3 | OK - apăsați pentru a porni curățarea. | |


ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățare pirolitică

Pasul 4

După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

i Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.

Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .

La terminarea curățării:


Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

Curățați cavitatea cu o lavetă moale.

Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

12.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.

 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.

Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

12.5 Cum se 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 „Scoateră și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

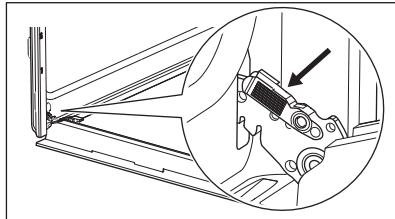


ATENȚIE!

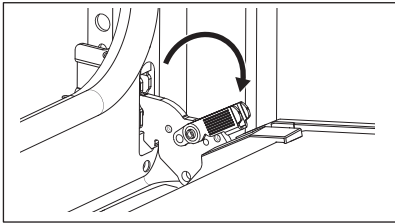
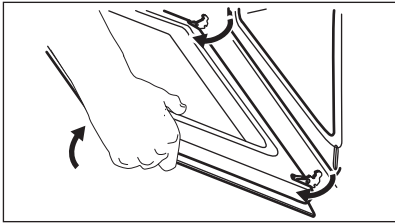
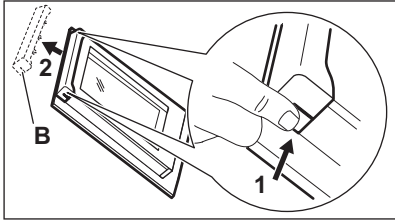
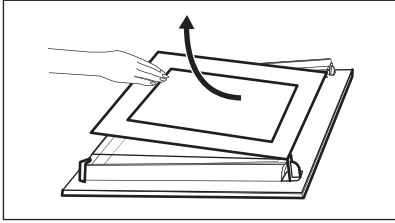
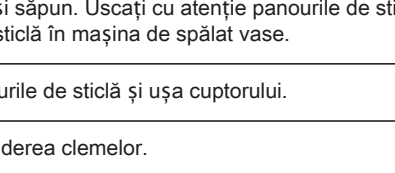

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

Pasul 1

Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.

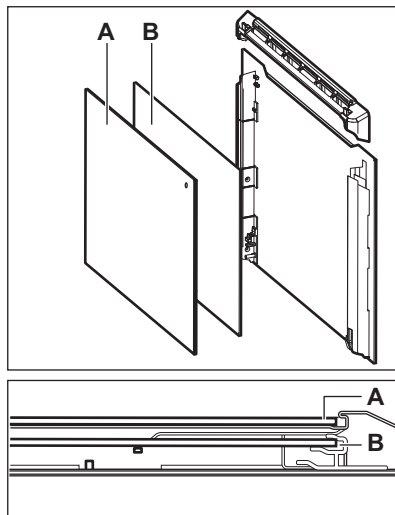


ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

| | | |
|----------------|---|--|
| Pasul 2 | Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic. |  |
| 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 |
|---|---|--------------------------------------|
| Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece. | Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică. | Puneți o lavetă pe fundul cavității. |

Becul din spate

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

13. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

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

| Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește | |
|---|---|
| Problemă | Verificați dacă... |
| Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. | Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Oprirea automată este dezactivată. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Ușa cuptorului este închisă. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța nu este arsă. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Blocarea este dezactivată. |

| Componente | |
|------------------------|-----------------------------|
| Problemă | Verificați dacă... |
| Becul este stins. | Aer cald umed - se aprinde. |
| Becul nu funcționează. | Becul este ars. |

| Coduri de eroare | |
|--------------------|---|
| Afișajul indică... | Verificați dacă... |
| Err C3 | Ușa cuptorului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată. |
| Err F102 | Ușa cuptorului este închisă. |
| Err F102 | Încuietoarea ușii nu este stricată. |
| 00:00 | A fost o pană de curent. Setați timpul. |

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Coduri de eroare

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni cuptorul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

13.2 Date pentru service

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

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:

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

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

| | |
|---|---------------------|
| Denumirea furnizorului | Electrolux |
| Identificarea modelului | EOF6P76X2 949498212 |
| Index de eficiență energetică | 81.2 |
| Clasă de eficiență energetică | A+ |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93 kWh/ciclu |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație | 0.69 kWh/ciclu |
| Număr de cavități | 1 |
| Sursă de căldură | Energie electrică |

| | |
|------------|---------------------|
| Volumul | 72 l |
| Tip cuptor | Cuptor încorporabil |
| Masă | 32.5 kg |

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

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

14.2 Economisirea 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.

Gătitul 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 apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

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

Gătire cu lumina stinsă

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



Aer cald umed






Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

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

15. STRUCTURA MENIULUI


15.1 Meniu


| | |
|---|--|
|  |  - selectați pentru a intra în Meniu. |
|---|--|

| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 | Pasul 4 | Pasul 5 |
|---|---|---|---|---|
|  |  OK |  O1 - O11 |  OK |  |
| Selectați Meniu, Setări. | Confirmați setarea. | Selectați setarea. | Confirmați setarea. | Reglați valoarea și apăsați OK. |

| Setări | | | | | |
|--------|--------------------------------|--|-----|----------------------------------|--------------|
| O1 | Timpul | Modificare | O2 | Luminozitate display | 1 - 5 |
| O3 | Tonul de la taste | 1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit | O4 | Volum la apăsare taste | 1 - 4 |
| O5 | Cronometru numărătoare directă | Pornit/Oprit | O6 | Iluminare cuptor | Pornit/Oprit |
| O7 | Încălzire rapidă | Pornit/Oprit | O8 | Semnal De Reamintire La Curățare | Pornit/Oprit |
| O9 | Modul demo | Codul de activare: 2468 | O10 | Versiunea software | Verificare |
| O11 | Resetați toate opțiunile | Da / Nu | | | |

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu

acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/support



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


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..... | 307 | 3. INŠTALÁCIA..... | 313 |
| 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb..... | 307 | 3.1 Zabudovanie..... | 314 |
| 1.2 Všeobecná bezpečnosť..... | 308 | 3.2 Upevnenie rúry k linke..... | 315 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 309 | 4. POPIS VÝROBKU..... | 315 |
| 2.1 Montáž..... | 309 | 4.1 Všeobecný prehľad..... | 315 |
| 2.2 Zapojenie do elektrickej siete..... | 310 | 4.2 Príslušenstvo..... | 315 |
| 2.3 Použitie..... | 311 | 5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA | 316 |
| 2.4 Starostlivosť a čistenie..... | 312 | 5.1 Zasúvacie ovládače..... | 316 |
| 2.5 Pyrolytické čistenie..... | 312 | 5.2 Ovládací panel..... | 316 |
| 2.6 Vnútorne osvetlenie..... | 313 | 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 317 |
| 2.7 Servis..... | 313 | 6.1 Prvé čistenie..... | 317 |
| 2.8 Likvidácia..... | 313 | | |

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 6.2 Počiatočný predohrev..... | 317 | 11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty..... | 332 |
| 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 318 | 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 334 |
| 7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu..... | 318 | 12.1 Poznámky k čisteniu..... | 334 |
| 7.2 Funkcie ohrevu..... | 318 | 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty..... | 335 |
| 7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch..... | 319 | 12.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou..... | 335 |
| 7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením..... | 320 | 12.4 Pripomenka čistenia..... | 336 |
| 7.5 Sprievodca pečením..... | 320 | 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka.... | 336 |
| 8. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 326 | 12.6 Výmena: Osvetlenie..... | 338 |
| 8.1 Časové funkcie..... | 326 | 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 339 |
| 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie..... | 326 | 13.1 Čo robiť, ak..... | 339 |
| 9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO..... | 328 | 13.2 Servisné údaje..... | 340 |
| 9.1 Vloženie príslušenstva..... | 328 | 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 340 |
| 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 329 | 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*..... | 340 |
| 10.1 Blokovanie..... | 329 | 14.2 Úspora energie..... | 341 |
| 10.2 Automatické vypínanie..... | 329 | 15. ŠTRUKTÚRA PONUKY..... | 342 |
| 10.3 Chladiaci ventilátor..... | 329 | 15.1 Ponuka..... | 342 |
| 11. TIPY A RADY..... | 329 | 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 343 |
| 11.1 Vlhký horúci vzduch..... | 329 | | |
| 11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo..... | 331 | | |

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 host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

| | |
|---|--------------|
| Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou) | 590 (600) mm |
| Šírka kuchynskej skrinky | 560 mm |

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.

- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

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

| 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) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie príсад 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:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

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

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však neprílnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.

- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepidivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 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 domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

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

2.8 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

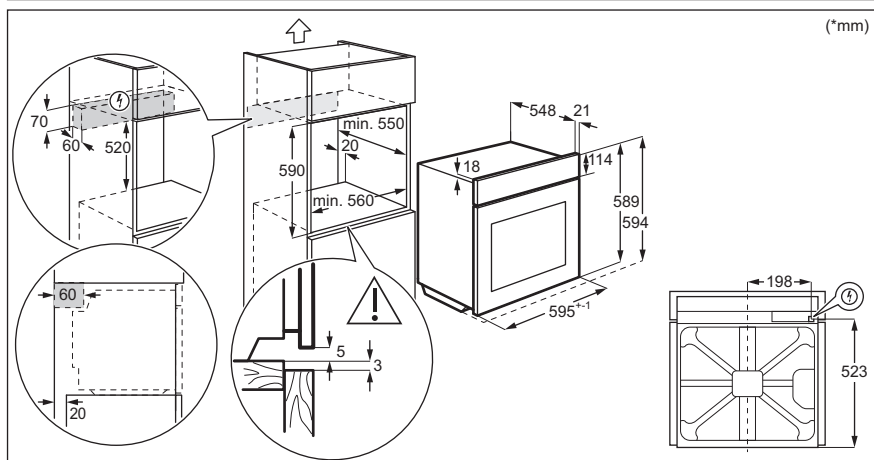
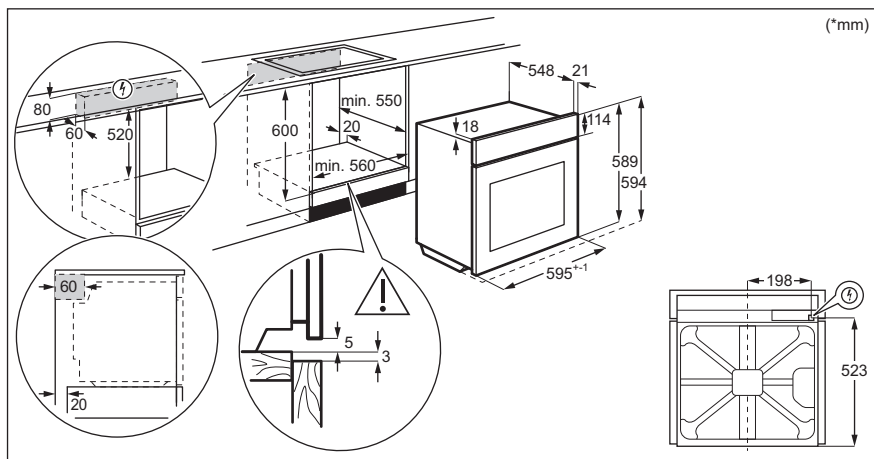
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Zabudovanie

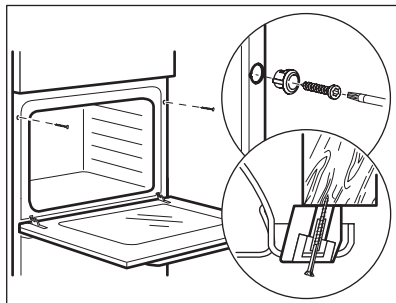


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

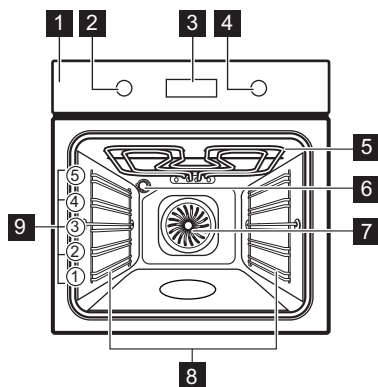


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 9** Úrovne roštu v rúre

4.2 Príslušenstvo

- Drôtený rošt

ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

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.

- **Teleskopické lišty**







S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.



5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

5.1 Zasúvacie ovládače

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

5.2 Ovládací panel

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

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

| | |
|--|--------------------------------|
| | Displej s kľúčovými funkciami. |
|--|--------------------------------|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Ukazovate- le časova- ča: | | | | |
| Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas. Čiarový ukazovateľ je úplne červený, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu. | | | | |

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

| | | |
|--|-------------------|--|
| | VAROVANIE! | Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti. |
|--|-------------------|--|

6.1 Prvé čistenie

| Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistite a nastavte čas: | | | |
|--|--|--|-------------|
| | | | |
| | | | 0:00 |
| Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK. | | | |

6.2 Počiatočný predohrev

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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

① Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.









7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

| Spustiť varenie | |
|---|---|
| Krok č. 1 | Krok č. 2 |
|  |  |
| Vyberte funkciu ohrevu. | Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK |

7.2 Funkcie ohrevu

Štandardné funkcie ohrevu

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|---|
|  Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie. |
|  Tradičné pečenie | Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. |

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|---|
|  Mrazené pokrmy | Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov). |
|  Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. |
|  Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  Vlhký horúci vzduch | 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. |
|  Gril | Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
|  Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. |
|  Ponuka | Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia. |

7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Skúšky podľa: EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.







Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.


| | |
|--|--|
| Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj: | <ul style="list-style-type: none">• Hmotnostný program |
|--|--|







| Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami: | | | |
|--|--|--|--|
| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 |
|   |   |  P1 - P45 |  OK |
| Vstúpte do ponuky. | Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK . | Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK . | Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia. |

7.5 Sprievodca pečením












| Legenda | |
|---|-------------------------------|
|  | Hmotnostný program dostupné. |
|  | Pred pečením rúru predhrejte. |
|  | Úroveň roštu. |

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.















| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo | Trvanie |
|---|-------|----------|----------------------------|---------|
| Hovädzie  | | | | |

| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo | Trvanie |
|----|---|--------------------------------------|---|---------|
| P1 | Pečené hovädzie, neprepečené | 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky |  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry. | 40 min |
| P2 | Hovädzie pečené, stredne prepečené | | | 50 min |
| P3 | Hovädzie pečené, prepečené | | | 60 min |
| P4 | Steak, stredne prepečený | 180 – 220 g / kus; 3 cm hrubé plátky |   3; nádoba na pečenie na drôtom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry. | 15 min |
| P5 | Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok) | 1,5 – 2 kg |   2; nádoba na pečenie na drôtom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do rúry. | 120 min |
| P6 | Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie) | 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky |  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry. | 75 min |
| P7 | Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie) | | | 85 min |
| P8 | Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie) | | | 130 min |





















KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo | Trvanie |
|---|---|---|---|---------|
| P9 | Filety, neprepečené (pomalé pečenie) | 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky |  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry. | 75 min |
| P10 | Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie) | | | 90 min |
| P11 | Filety, prepečené (pomalé pečenie) | | | 120 min |
| Teľacie  | | | | |
| P12 | Teľacie pečenné (napr. plece) | 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kusky |   2; nádoba na pečenie na drôtom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté. | 80 min |
| Bravčové  | | | | |
| P13 | Pečená bravčová krkovička alebo plece | 1,5 – 2 kg |   2; nádoba na pečenie na drôtom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte. | 120 min |
| P14 | Ťahané bravčové (pomalé pečenie) | 1,5 – 2 kg |  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte. | 215 min |
| P15 | Čerstvé karé | 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky |  2; nádoba na pečenie na drôtom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. | 55 min |
| P16 | Rebierka | 2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm |  3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte. | 90 min |
| Jahňacie  | | | | |

















KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo | Trvanie |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---|---------|
| P17 | Jahňacie stehno s kosťami | 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky |  2 ; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte. | 130 min |
| Hydina  | | | | |
| P18 | Celé kurča | 1 – 1,5 kg; čerstvé |   2 ; nádoba na zapekanie na plechu na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte. | 60 min |
| P19 | Polovička kurčatá | 0,5 – 0,8 kg |  3 ; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. | 40 min |
| P20 | Kuracie prsia | 180 – 200 g/kus |   2 ; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. | 25 min |
| P21 | Kuracie stehná, čerstvé | - |  3 ; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie. | 30 min |
| P22 | Celá kačka | 2 – 3 kg |   2 ; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte. | 100 min |
| P23 | Celá hus | 4 – 5 kg |   2 ; hlboká panvica Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte. | 110 min |
| Iné  | | | | |
| P24 | Sekaná | 1 kg |  2 ; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny. | 60 min |



KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo | Trvanie |
|---|--------------------------|--------------------|--|---------|
| Ryby  | | | | |
| P25 | Celá ryba, grilovaná | 0,5 – 1 kg na rybu |  2; plech na pečenie Naplníte rybu maslom a použijete svoje obľúbené koreniny a bylinky. | 30 min |
| P26 | Rybie filé | - |   3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použijete svoje obľúbené koreniny. | 20 min |
| Sladké pečivo/dezerty    | | | | |
| P27 | Tvarohový koláč | - |   2; Ø 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte | 90 min |
| P28 | Jablkový koláč | - |  3; plech na pečenie | 45 min |
| P29 | Jablková torta | - |  2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte | 40 min |
| P30 | Jablkový koláč | - |   1; Ø 22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte | 60 min |
| P31 | Brownies – čok. sušienky | 2 kg |  3; hlboká panvica | 30 min |
| P32 | Čokoládové muffiny | - |  3; plech na muffiny na drôtenom rošte | 25 min |
| P33 | Bochníkový koláč | - |  2; forma na bochník na drôtenom rošte | 50 min |
| Zelenina/prílohy    | | | | |
| P34 | Pečené zemiaky | 1 kg |  2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou. | 50 min |

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo | Trvanie |
|---|--|------------|---|---------|
| P35 | Americké zemiaky | 1 kg |  3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky. | 35 min |
| P36 | Grilovaná miešaná zelenina | 1 – 1,5 kg |  3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky. | 30 min |
| P37 | Krokety, mrazené | 0,5 kg |  3; plech na pečenie | 25 min |
| P38 | Hranolčky, mrazené | 0,75 kg |  3; plech na pečenie | 25 min |
| Gratinovanie, chlieb a pizza    | | | | |
| P39 | Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami | 1 – 1,5 kg |  2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte | 45 min |
| P40 | Zapečené zemiaky (surové zemiaky) | 1 – 1,5 kg |  1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte. | 50 min |
| P41 | Čerstvá pizza, tenká | - |   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie | 15 min |
| P42 | Čerstvá pizza, hrubá | - |   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie | 25 min |
| P43 | Slaný koláč | - |  2; plech na pečenie na drôtenom rošte | 45 min |
| P44 | Bageta/ciabatta/biely chlieb | 0,8 kg |   3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času. | 30 min |

ČASOVÉ FUNKCIE




| | Pokrm | Hmotnosť | Úroveň roštu/príslušenstvo | Trvanie |
|-----|--|----------|--|---------|
| P45 | Celozrnný/ ražný/tmavý celozrnný chlieb vo for- me na boch- ník | 1 kg |   2; plech na pečenie vystlaný pa- pierom na pečenie / drôtený rošt | 60 min |





8. ČASOVÉ FUNKCIE








8.1 Časové funkcie

| Funkcia časovača | Aplikácia |
|---|--|
|  | Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. |
|  | Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne. |
|  | Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia. |
|  | Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia. |

8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

| Nastavenie: Presný čas | | |
|---|---|---|
| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|  |  |  |
| Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas. | Nastavte hodiny. | Stlačte tlačidlo: OK. |

| Nastavenie: Časomer | | | |
|--|--|---|---|
| Krok č. 1 | Na displeji sa zobrazí: 0:00  | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|  | |  |  |
| Stlačte tlačidlo:  | | Nastavte funkciu Časomer | Stlačte tlačidlo: OK. |
|  Časovač začne ihneď odpočítavať. | | | |

| Nastavenie: Čas prípravy | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP | Krok č. 3 | Krok č. 4 |
|  |  | |  |  |
| 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 | Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART | Krok č. 3 | Krok č. 4 | Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP | Krok č. 5 | Krok č. 6 |
|  |  | |  |  | |  |  |
| Vyberte funkciu ohrevu. | Opakovane stlačte:  | | Nastavte čas spustenia. | Stlačte tlačidlo: OK. | | Nastavte čas skončenia. | Stlačte tlačidlo: OK. |
|  Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia. | | | | | | | |

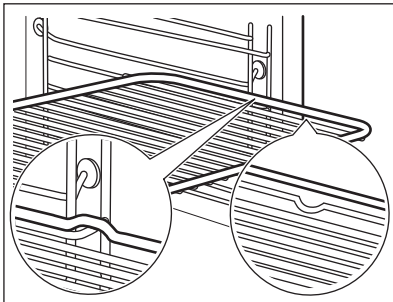
9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

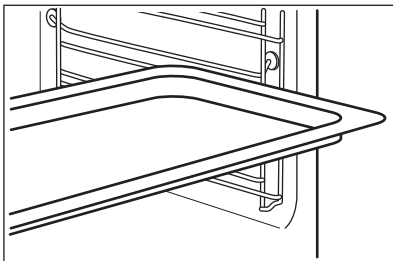
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



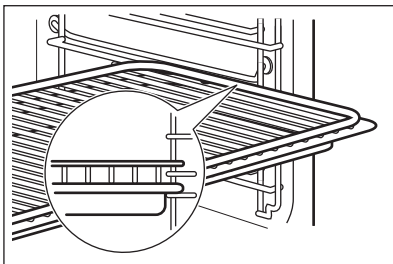
Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


10.1 Blokovanie


Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie spotrebiča.



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.





 – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.
Zaznie zvukový signál.

 – stlačte a podržte, ak chcete vypnúť.

 3x  – zablíkajú, keď sa blokovanie zapne.

10.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Odklad nastavenia času.

10.3 Chladiaci ventilátor






Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.






11. TIPY A RADY

11.1 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.


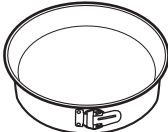

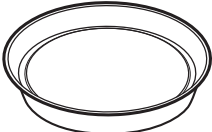
TIPY A RADY

|  |  |  (° 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 |

11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo








Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlé a lesklý riad.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Forma na pizzu | Forma na pečenie | Nádoby na suflé | Forma na korpus |
| Tmavá, matná priemer 28 cm | Tmavá, matná priemer 26 cm | Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška | Tmavá, matná priemer 28 cm |

11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty








Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Malé koláčiky, 20 ks/ plech | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/ plech | Teplo- vzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Malé koláčiky, 20 ks/ plech | Teplo- vzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplo- vzdušné Pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Piškóto- vý koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm | Tradičné pečenie | Drôtený rošt | 2 | 170 | 40 - 50 | Rúru predhrievaj- te 10 minút. |
| Piškóto- vý koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm | Teplo- vzdušné Pečenie | Drôtený rošt | 2 | 160 | 40 - 50 | Rúru predhrievaj- te 10 minút. |
| Piškóto- vý koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm | Teplo- vzdušné Pečenie | Drôtený rošt | 2 a 4 | 160 | 40 - 60 | Rúru predhrievaj- te 10 minút. |
| Linecké koláčiky | Teplo- vzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linecké koláčiky | Teplo- vzdušné Pečenie | Plech na pečenie | 2 a 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linecké koláčiky | Tradičné pečenie | Plech na pečenie | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Hrianky, 4 – 6 ku- sov | Gril | Drôtený rošt | 4 | Max. | 2 – 3 mi- núty prvá strana; 2 – 3 minú- ty druhá strana | Rúru predhrievaj- te 3 minúty. |

OŠETROVANIE A ČISTENIE

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg | Gril | Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku | 4 | Max. | 20 - 30 | Drôtený rošt vložte do štvrtrej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty. |




12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

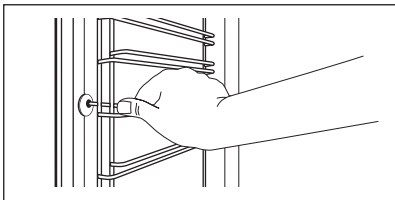
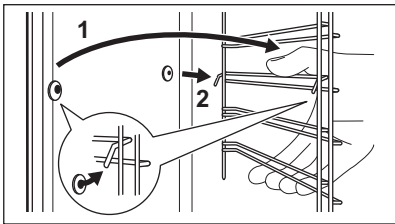
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

| | |
|---|---|
|  Čistiace prostriedky | Prednú stranu spotrebiča očistite handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. |
| | Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok. |
| | Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. |
|  Každodenné používanie | Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru. |
| | Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dveriek sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití handričkou z mikrovlákien. |
|  Príslušenstvo | Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu. |
| | Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami. |

12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, 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. | |
| 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. | |

12.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.



UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Pred Čistenie pyrolýzou:



| | | |
|---|---------------------------------|--|
| Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. | Odstráňte všetko príslušenstvo. | Dno rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom. |
|---|---------------------------------|--|

Čistenie pyrolýzou

| | | |
|--------------------------|--|--|
| Krok č. 1 | Vstupná ponuka: Čistenie m/ . | |
| Voliteľná funkcia | Doba trvania | |
| C1 - Ľahké čistenie | 1 h | |

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Čistenie pyrolýzou


| | |
|--|---|
| C2 - Normálne čistenie | 1 h 30 min |
| C3 - Dôkladné čistenie | 2 h 30 min |
| Krok č. 2 | OK – stlačením vyberte program čistenia. |
| Krok č. 3 | OK – stlačením spustíte čistenie. |
| Krok č. 4 | Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté. |
|  Počas čistenia je osvetlenie v rúre vypnuté. | |
| Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené:  . | |

Po skončení čistenia:

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. | Vnútro vyčistite mäkkou handričkou. | Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení. |
|---|-------------------------------------|---|

12.4 Pripomenka čistenia

Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.

| | |
|---|---|
|  bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení. | Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia. |
|---|---|

12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

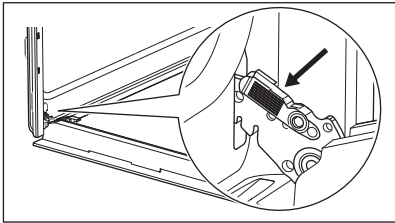
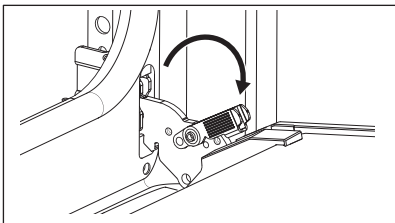
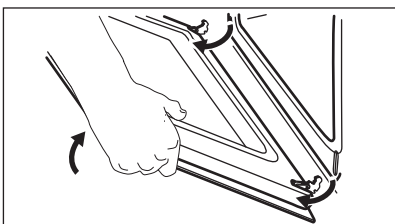

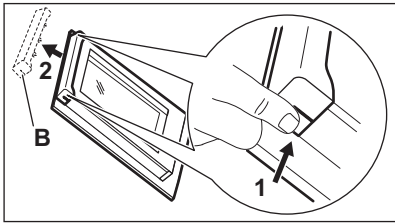

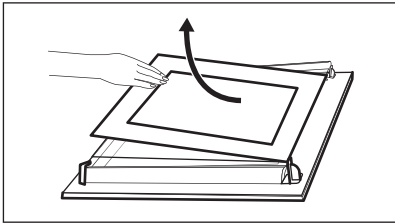
Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

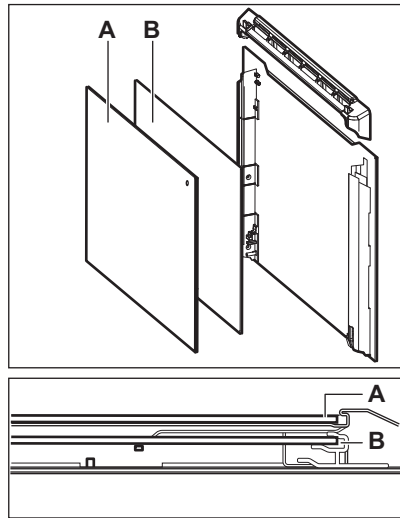
| | | |
|-------------------------|--|--|
| <p>Krok č. 1</p> | <p>Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.</p> |  |
| <p>Krok č. 2</p> | <p>Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.</p> |  |
| <p>Krok č. 3</p> | <p>Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.</p> |  |
| <p>Krok č. 4</p> | <p>Dverka položte na mäkkú tkaninu na rovny povrch.</p> |  |
| <p>Krok č. 5</p> | <p>Uchopte rám dveriek (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.</p> |  |
| <p>Krok č. 6</p> | <p>Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.</p> |  |
| <p>Krok č. 7</p> | <p>Sklenené panely dveriek 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.</p> |  |

OŠETROVANIE A ČISTENIE

| | |
|------------------|---|
| 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. |

Ak 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 dvierok 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. |
| Krok č. 3 | Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C. |
| Krok č. 4 | Nainštalujte sklenený kryt. |

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

| Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva | |
|--|---|
| Problém | Skontrolujte, či... |
| Rúra sa nedá zapnúť ani používať. | Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania. |
| Rúra sa nezohrieva. | Deaktivovalo sa automatické vypínanie. |
| Rúra sa nezohrieva. | Dvierka rúry sú zatvorené. |
| Rúra sa nezohrieva. | Nie je vypálená poisťka. |
| Rúra sa nezohrieva. | Blokovanie je vypnuté. |

| Komponenty | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Problém | Skontrolujte, či... |
| Osvetlenie je vypnuté. | Vlhký horúci vzduch – je zapnuté. |
| Žiarovka nefunguje. | Žiarovka je vypálená. |

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

| Chybové kódy | |
|----------------------|---|
| Displej zobrazuje... | Skontrolujte, či... |
| Err C3 | Dvierka rúry sú zatvorené alebo je pokazené blokovanie dvierok. |
| Err F102 | Dvierka rúry sú zatvorené. |
| Err F102 | Blokovanie dvierok nie je pokazené. |
| 0:00 | Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas. |

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

| Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje: | |
|---|-------|
| Model (MOD.) | |
| Číslo produktu (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Názov dodávateľa | Electrolux |
| Identifikácia modelu | EOF6P76X2 949498212 |
| Index energetickej účinnosti | 81.2 |
| Trieda energetickej účinnosti | A+ |

| | |
|---|-----------------|
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 0.93 kWh/cyklus |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie | 0.69 kWh/cyklus |
| Počet vykurovacích častí | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrina |
| Hlasitosť | 72 l |
| Typ rúry | Zabudovaná rúra |
| Hmotnosť | 32.5 kg |

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

14.2 Úspora energie



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 zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.



Vlhký horúci vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

15. ŠTRUKTÚRA PONUKY



15.1 Ponuka

| | |
|---|--|
|  |  – vyberte pre vstup do Ponuka. |
|---|--|

| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 | Krok č. 5 |
|--|---|---|---|---|
|   |  OK |  O1 – O11 |  OK |  |
| Vyberte Ponuka, Nastavenia. | Potvrďte nastavenia. | Vyberte nastavenie. | Potvrďte nastavenia. | Upravte hodnoty a stlačte OK. |

| Nastavenia | | | | | |
|------------|--------------------------|---|-----|---------------------|-----------|
| O1 | Presný čas | Zmeniť | O2 | Jas displeja | 1 - 5 |
| O3 | Tóny tlačidiel | 1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk | O4 | Hlasitosť zvuku | 1 - 4 |
| O5 | Časovač | Zap./Vyp. | O6 | Osvetlenie rúry | Zap./Vyp. |
| O7 | Rýchle zohrievanie | Zap./Vyp. | O8 | Pripomenka čistenia | Zap./Vyp. |
| O9 | Režim Demo | Aktivačný kód: 2468 | O10 | Verzia softvéru | Kontrola |
| O11 | Zrušiť všetky nastavenia | Áno/nie | | | |

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácností. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867368837-B-222022

