



EOC8P39X
EOC8P39Z
KOCBP39X

Udhëzimet për përdorim
Ръководство за
употреба
Upute za uporabu
Návod k použití
Kasutusjuhend
Használati útmutató
Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija
Упатство за ракување
Instrukcja obsługi
Manual de utilizare
Инструкция по
эксплуатации
Упутство за употребу
Návod na používanie
Navodila za uporabo
Kullanma Kılavuzu
Інструкція

SQ 2
BG 47
HR 95
CS 139
ET 183
HU 228
LV 274
LT 318
MK 366
PL 413
RO 459
RU 504
SR 553
SK 599
SL 644
TR 688
UK 733



Electrolux



electrolux.com/register

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Elextrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Origjinal dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.electrolux.com/support



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT


Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3	3. INSTALIMI.....	10
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	4	3.1 Montimi inkaso.....	10
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....	11
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5	4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	12
2.1 Instalimi.....	5	4.1 Pamje e përgjithshme.....	12
2.2 Lidhja elektrike.....	6	4.2 Aksesorët.....	12
2.3 Përdorimi.....	7	5. PANELI I KONTROLLIT.....	13
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit..	13
2.5 Pastrimi pirolitik.....	8	5.2 Ekran.....	14
2.6 Gatimi me avull.....	9	6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	14
2.7 Ndriçimi i brendshëm.....	9	6.1 Pastrimi fillestar	14
2.8 Shërbimi.....	9	6.2 Lidhja e parë.....	15
2.9 Hedhja.....	9	6.3 Ngrohja paraprake fillestare.....	15

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	15	12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	32
7.1 Si të cilësoni: Funkzionet e nxehtësive.....	15	12.1 Shënime për pastrimin.....	33
7.2 Si të programoni: Funkzionet e nxehtësive me avull.....	15	12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e raftëve	33
7.3 Depozita e ujit.....	17	12.3 Si ta përdorni: Pastrimi piroolitik....	34
7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	17	12.4 Si ta pastroni: Depozita e ujit.....	34
7.5 Funkzionet e nxehtësive.....	18	12.5 Kujtuesi i pastrimit.....	36
7.6 Shënime mbi:Pjekje vent. me lagështirë.....	20	12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	36
8. FUNKSIONET E ORËS.....	20	12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	38
8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës....	20	13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	38
8.2 Si të cilësoni: Funkzionet e orës....	21	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	38
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	23	13.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve.....	40
9.1 Futja e aksesoreve.....	23	13.3 Të dhënat e shërbimit.....	40
9.2 Sensori i ushqimit.....	23	14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	41
9.3 Si ta përdorni: Sensori i ushqimit....	24	14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit sipas Rregulloreve të ekodizajnit dhe etiketimit për energjinë të BE-së.....	41
9.4 Aksesorë për gatim me avull.....	25	14.2 Kursimi i energjisë.....	42
9.5 Gatimi me avull në enën e pjekjes dietetike.....	26	15. STRUKTURA E MENYSË.....	42
9.6 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull.....	26	15.1 Menyja.....	42
10. FUNKSIONET SHITESË.....	27	15.2 Nënmenyja për: Pastrimi.....	43
10.1 Si të ruani: Të preferuara.....	27	15.3 Nënmenyja për: Opsionet.....	43
10.2 Bllokimi i funksionit.....	27	15.4 Nënmenyja për: Konfigurimi.....	44
10.3 Fikja automatike.....	28	15.5 Nënmenyja për: Servisi.....	44
10.4 Ventilatori i ftohjes.....	28	16. ËSHTË E LEHTË!.....	44
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	28	17. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	46
11.1 Rekomandimet e gatimit.....	28		
11.2 Pjekje vent. me lagështirë.....	28		
11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	30		
11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	31		

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijmesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.

- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiqini të gjithë aksesorët dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

**PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.

UDHËZIMET PËR SIGURINË

- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.

- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kablove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

Për pjesën e kabllos, referojuini fuqisë së përgjithshme në pllakën e specifikimeve. Gjithashtu mund t'i referoheni tabelës:

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

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

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.

- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Pastrimi pirolitik



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje/zjarri/emetimesh kimike (avuj) në regjimin pirolitik.

- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:

- çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
- çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja bëhet shumë e nxehtë dhe del ajër i nxehtë nga vrimat e ftohjes së parme.
- Pastrimi pirolitik është një funksion me temperaturë të lartë që mund të çlirojë avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:
 - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas pastrimit pirolitik.
 - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas nxehtes paraprake fillestare.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.
- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtes paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjitëse në tenxhere, tiganë, tepsi, takëme etj. mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik në temperaturë të larë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulët.

2.6 Gatimi me avull



PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

- Avulli i çliuar mund të shkaktojë djegie:
 - Mos e hapni derën e pajisjes gjatë funksionit të gatimit me avull.
 - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas funksionit të gatimit me avull.

2.7 Ndryshimi i brendshëm



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndryshim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.8 Shërbimi

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

2.9 Hedhja



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

INSTALIMI

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

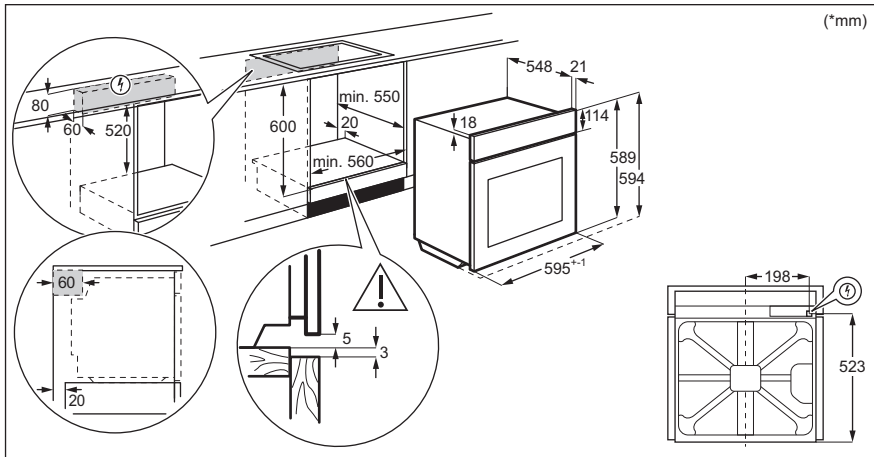
3.1 Montimi inkaso

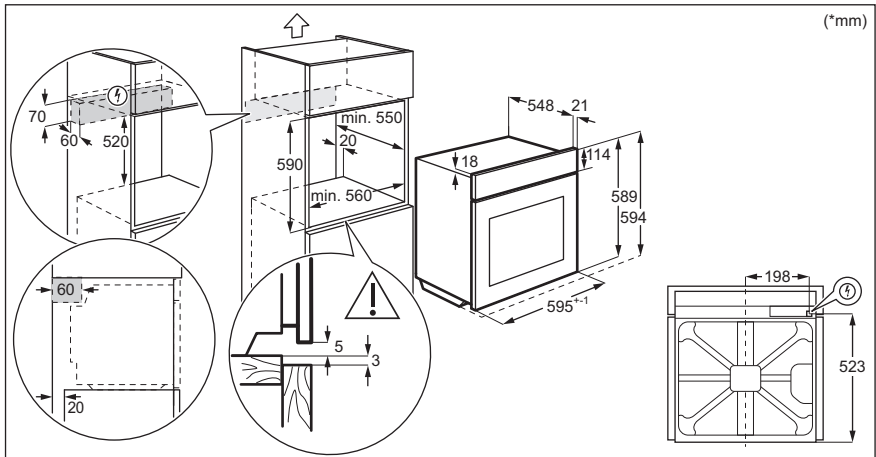


YouTube

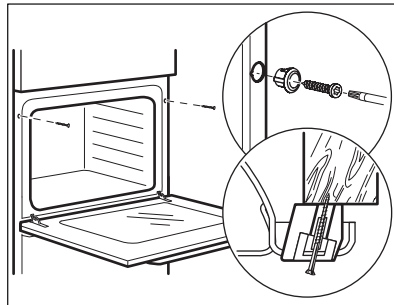
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



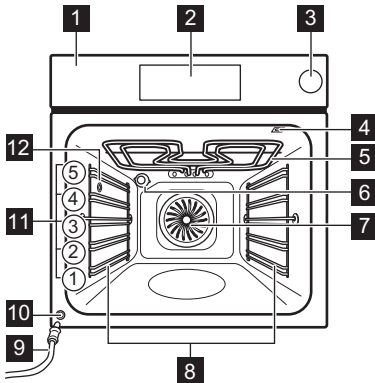


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pamje e përgjithshme



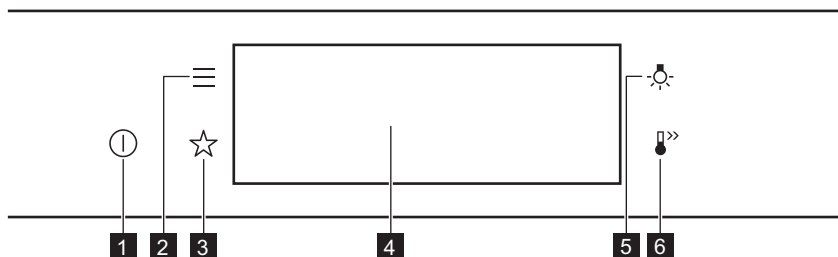
- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Programuesi elektronik
- 3** Sirtari i ujit
- 4** Priza e sensorit të ushqimit
- 5** Elementi i ngrohjes
- 6** Llamba
- 7** Ventilimi
- 8** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 9** Tubi i shkarkimit
- 10** Valvula e daljes së ujit
- 11** Poyicioni i raftit
- 12** Hyrja e avullit

4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**
Për të matur se sa gatuhet ushqimi.
- **Korridor i teleskopik**
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.
- **Enë për pjekje dietike**
Për funksionet e gatimit me avull.

5. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit

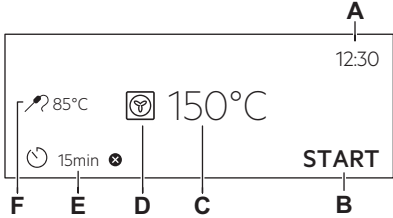


1	AKTIV / JOAKTIV	Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fikur pajisjen.
2	Menyja	Liston funksionet e pajisjes.
3	Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
4	Ekrani	Tregon cilësimet aktuale të pajisjes.
5	Çelësi i llambës	Për të ndezur dhe fikur llambën.
6	Nxehje e shpejtë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin: Nxehje e shpejtë.










 Shtypni	 Lëvizni	 Shtypni dhe mbani
Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.	Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.	Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

5.2 Ekran

 <p>A 12:30</p> <p>85°C</p> <p>15min</p> <p>150°C</p> <p>START</p> <p>F E D C B</p>	<p>Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Ora DitoreB. NISJA/STOPC. TemperaturëD. Funksionet e nxehjesE. KohëmatësiF. Sensori i ushqimit (vetëm për disa modele)
--	--

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë - për të naviguar në ekran.			
 Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.	 Për të shkuar një nivel pas në menu.	 Për të zhbërë veprimin e fundit.	 Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.
Bjери alarmit treguesit e funksioneve - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.			
 Funksioni është i aktivizuar.	 Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.	 Alarmi i sinjalit është i fikur.	
Treguesit e kohëmatësit			
 Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.		 Për të anuluar parametrin.	

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

 **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Pastrimi fillestar




Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen nga pajisja.	Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	Vendosni në pajisje aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen.

6.2 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.
Duhet të caktoni: Gjuha, Drita e ekranit, Tingujt e butonave, Volumi i ziles, Ora Ditore.

6.3 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 1o.
Hapi 3	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 15min.
<p> Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.</p>	


7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!



Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Si të cilësoni: Funksionet e nxehtjes




Hapi 1	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtjes.
Hapi 2	Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes  për të hyrë në nën-meny.
Hapi 3	Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe shtypni: OK. Në ekran shfaqet: temperatura.
Hapi 4	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: OK.
Hapi 5	Shtypni: START . Sensori i ushqimit - mund ta futni sensorin në çdo kohë përpara ose gjatë gatimit.
STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtjes.	
Hapi 6	Fikni furrën.

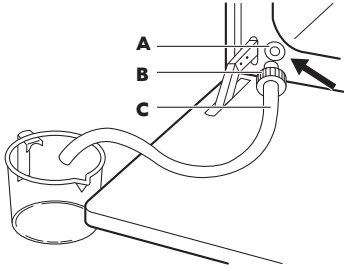
7.2 Si të programoni: Funksionet e nxehtjes me avull

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Hapi 1	Ndizni furrën. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.
Hapi 2	Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
Hapi 3	Shtypni: OK. Ekranin shfaq parametrat e temperaturës.
Hapi 4	Vendosni temperaturën.
Hapi 5	Shtypni: OK.
Hapi 6	Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur.
Hapi 7	Mbushni sirtarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 900 ml), derisa të bjerë sinjali ose ekranin të shfaqë mesazhin. Mos e mbushni sirtarin e ujit mbi kapacitetin e tij maksimal. Ekziston rreziku i rrjedhjes e derdhjes së ujit dhe dëmtimit të mobilies. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> PARALAJMËRIM! Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të filtruar (deminerizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në sirtarin e ujit.</div>
Hapi 8	Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
Hapi 9	Shtypni: START. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, bie sinjali.
Hapi 10	Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit.
Hapi 11	Fikni furrën.
Hapi 12	Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> PARALAJMËRIM! Furra është e nxehtë. Ka rrezik djegieje. Bëni kujdes kur zbrazeni sirtarin e ujit.</div>
Hapi 13	Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë. Prisni të paktën 60 minuta pas çdo përdorimi, për të shmangur daljen e ujit të nxehtë nga valvula e daljes së ujit.

7.3 Depozita e ujit

Treguesi i rezervuarit të ujit	
	Depozita është plot.
	Depozita është gjysmë e mbushur.
	Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.
Nëse hidhni shumë ujë në depozitë, valvula e sigurisë e derdh ujin e tepërt në fund të hapësirës së brendshme. Hiqeni ujin me sfungjer.	

Zbrazja e depozitës së ujit		
Hapi 1	Fikni furrën, lëreni me derë të hapur dhe prisni derisa furra të jetë e ftohtë.	
Hapi 2	Lidhni tubin e kullimit (C) në valvulën e daljes (A) përmes bashkuesit (B).	
Hapi 3	Mbani fundin e tubit nën nivelin e A dhe shtyni B në mënyrë të përsëritur për të mbledhur ujin e mbetur.	
Hapi 4	Shkëputni C dhe B dhe thajeni furrën me një sfungjer të butë.	

7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar


Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion dhe temperaturë të rekomanduar. Mund ta përshtatni kohën dhe temperaturën.

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:


- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit

Niveli i gatimit të një gjelle:

- I pjekur pak ose Më pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë ose Më shumë








Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Shtypni: 

PËRDORIMI I PËRDITSHËM









Hapi 3	Shtypni:  Fusni: Gatim i asistuar.
Hapi 4	Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
Hapi 5	Shtypni: START .

7.5 Funkcionet e nxehtjes

STANDARD





Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Ardhja e brumit	Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.

SPECIALE

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 <p>Konservimi</p>	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
 <p>Tharja</p>	Për të tharë frutat e prera në feta, zorzavatat dhe kërpudhat.
 <p>Ngrohja e pjatave</p>	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.
 <p>Shkrija</p>	Për të shkrië ushqimin (zorzavate dhe fruta). Koha e shkrijës varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 <p>Au Gratin</p>	Për gatime si lasanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 <p>Gatim i ngadaltë</p>	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
 <p>Mbaj ngrohtë</p>	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
 <p>Pjekje vent. me lagështirë</p>	Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.

FUNKSIONET E ORËS

AVULL

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
 Krijim avulli	Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxejja shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, e cila lejon të rimerret shija dhe aroma e ushqimit si të sapo përgatitur. Ky funksion mund të përdoret për të ringrohur ushqim drejtpërdrejt në një pjatë. Mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të raftit.
 Funksioni i picës	Pjekja e picës.
 Pjekja e Bukës	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.
 Lagështi e ulët	Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpezë, gatesa furre dhe tavë. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante.

7.6 Shënime mbi:Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

8. FUNKSIONET E ORËS


8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës


Funksioni i orës	Përdorimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.

Funksioni i orës	Përdorimi
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e punës së funksionimit. Kohëmatësi me rritje mund ta ndizni dhe fikni.

8.2 Si të cilësoni: Funksionet e orës

Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.


Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .

FUNKSIONET E ORËS

Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit

Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarin: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Si të vonojmë nisjen e gatimit


Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Shtyrja e programit.
Hapi 6	Zgjidhni vlerën.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Zgjatja e kohës së gatimit

Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehtësisë.

Shtypni **+1min** për të zgjatur kohën e gatimit.

Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit

Hapi 1	Shtypni:  .
Hapi 2	Vendosni vlerën e kohëmatësit.
Hapi 3	Shtypni: OK.

Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

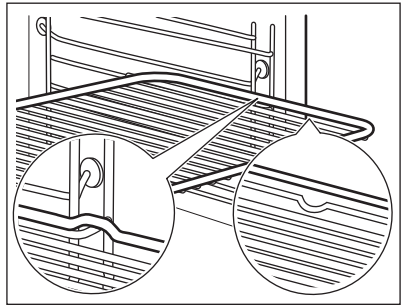
Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

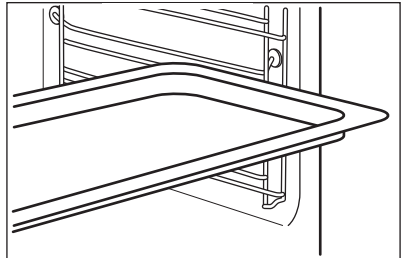
Rafti me rrjetë:

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



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



9.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit - mat temperaturën brenda ushqimit. Mund ta përdorni me çdo funksion nxeheje.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:



temperatura e furrës: minimumi 120 °C.



Temperatura e brendshme.

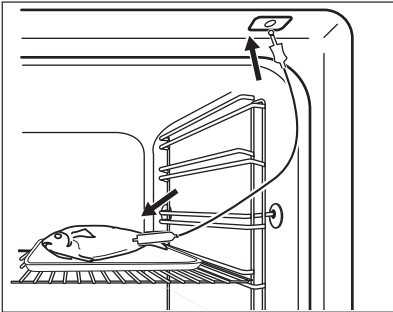
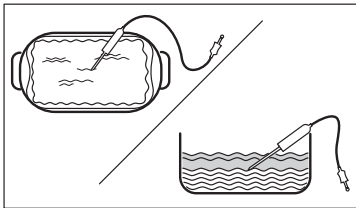

PËRDORIMI I AKSESORËVE


Për rezultate sa më të mira në gatim:

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.
--	--	---------------------------------------

Furra llogarit me afërsi kohën e përfundimit të gatimit. Kjo gjë varet nga sasia e ushqimit, funksioni dhe temperatura e vendosur e furrës.

9.3 Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

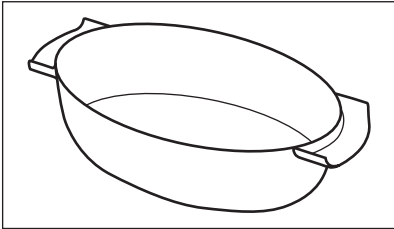
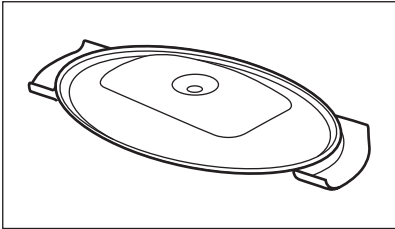
Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
Hapi 3	Futni: Sensori i ushqimit.
Mish, pulë dhe peshk	tavë
Futni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda pjatës.	Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikoni të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.
	
Hapi 4	Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekranin shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
Hapi 5	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.

Hapi 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar: • Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohet sinjali. • Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.
Hapi 7	Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: OK për të shkuar tek ekrani kryesor.
Hapi 8	Shtypni: START . Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.
Hapi 9	Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>PARALAJMËRIM! Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.</p> </div>

9.4 Aksesorë për gatim me avull

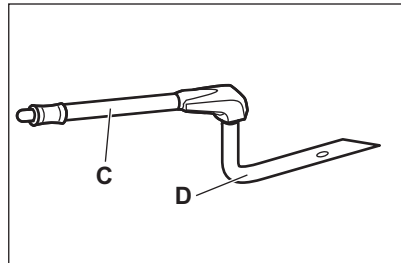
Ena e pjekjes dietetike për funksionet e gatimit me avull

Ena e pjekjes dietetike është e përbërë prej një tasi prej qelqi (A), një kapaku (B), një tubi injeksioni (C), një injektor (D) dhe një skare prej çeliku (E).

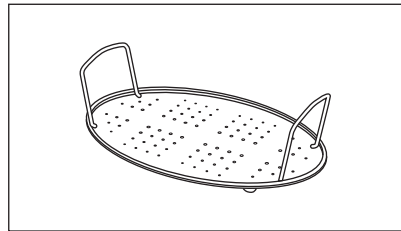
Tasi prej qelqi (A)	Kapaku (B)
	

Tubi i injeksionit, injektori dhe një skarë prej çeliku.

Tubi i injeksionit (C) është për gatimet me avull, injektori (D) është për gatimet e drejtpërdrejta me avull.



Skara prej çeliku (E)



- Mos vendosni enën e nxehtë mbi sipërfaqe të ftohta/lagështa.
- Mos derdhni lëngje të ftohta mbi enën e pjekjes kur ajo është e nxehtë.
- Mos e përdorni enën e pjekjes mbi sipërfaqe gatimi të nxehta.
- Mos e pastroni enën e gatimit me abrazivë, detergjentë gjëryes apo pluhura.

9.5 Gatimi me avull në enën e pjekjes dietetike

Hapi 1	Vendoseni enën e pjekjes mbi skarën e çelikut dhe mbulojeni me kapak. Vendoseni tubin e injeksionit brenda vrimës së kapakut. Vendoseni enën e pjekjes mbi raftin e dytë duke filluar nga fundi.
Hapi 2	Lidhni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit.
Hapi 3	Vendoseni furrën në funksionin e gatimit me avull.

9.6 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull

Vendoseni enën e gatimit mbi skarrën prej çeliku. Shtoni pak ujë. Mos e përdorni kapakun.



PARALAJMËRIM!




Injektori mund të jetë i nxehtë kur furra është në punë. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës. Hiqni injektorin prej furrës kur nuk po përdorni funksionin e avullit.

Hapi 1	Lidheni injektorin me tubin e injeksionit. Lidheni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit.
Hapi 2	Vendosni enën e pjekjes mbi raftin e parë apo të dytë duke nisur nga fundi. Sigurohuni që tubi i injeksionit të mos jetë i bllokuar. Mbazeni injektorin larg rezistencës.
Hapi 3	Vendoseni furrën në funksionin e gatimit me avull.
Kur gatueri ushqime si pula, rosa, gjeli apo peshq të mëdhenj, vendoseni injektorin brenda ushqimit.	

10. FUNKSIONET SHITESË



10.1 Si të ruani: Të preferuara

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehtësisë, kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Zgjidhni cilësimin e preferuar.
Hapi 3	Shtypni:  . Zgjidhni: Të preferuara.
Hapi 4	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.
Hapi 5	Shtypni + për të shtuar cilësimet në listën e: Të preferuara. Shtypni OK.
<p> - shtypni për të rivendosur cilësimin.</p> <p> - shtypni për të anuluar cilësimin.</p>	



10.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehtësisë.

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehtësie.
Hapi 3	  - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.
Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.	

10.3 Fikja automatike

Për arsye sigurie pajisja fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe nuk ndryshoni asnjë cilësim.

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


Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Koha e përfundimit, Gatim i ngadalhtë.

10.4 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.






11. UDHËZIME DHE KËSHILLA






11.1 Rekomandimet e gatimit


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

11.2 Pjekje vent. me lagështirë





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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	25 - 30
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar








Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

			
Tavë pice	Tavë gatimi	Tasa qeramike	Tavë për bazë pandispanje
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër








11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandisp anjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandisp anjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.

KUJDESI DHE PASTRIMI

				 (°C)	 (min)	
Pandisp anjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skara	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg	Skara	Rafti me rrjetë, tavë kullimi	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.




12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

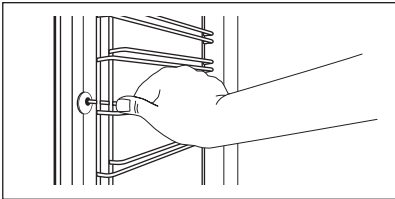
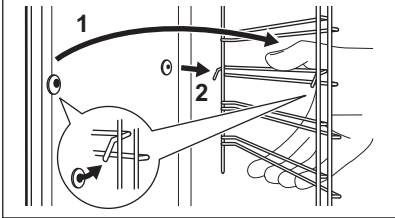
Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime për pastrimin

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

12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

<p>Hapi 1</p>	<p>Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.</p>	
<p>Hapi 2</p>	<p>Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.</p>	
<p>Hapi 3</p>	<p>Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqni.</p>	
<p>Hapi 4</p>	<p>Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.</p>	

12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.



PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.



KUJDESI!

Nëse ka pajisje të tjera të instaluara në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

Përpara Pastrimi pirolitik:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesoret.	Pastroni dyshtemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
---	----------------------------	---

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Ndizni furrën.	Shtypni:  / Pastrimi.	Zgjidhni modalitetin e pastrimit.
Opsioni	Regjimi i pastrimit	Kohëzgjatja
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Pastrim i lehtë	1 h
Pastrimi pirolitik, normal	Pastrim normal	1 h 30 min
Pastrimi pirolitik, intensive	Pastrim i plotë	2 h 30 min



Kur nis pastrimi, dera e furrës kyçet dhe llamba fiket. Ventilatori funksionon me shpejtësi më të lartë.


STOP - shtypeni për të ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë.
Mos e përdorni furrën derisa simboli i kyçjes së derës të zhduket nga ekrani.

Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.	Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.
---	---	--

12.4 Si ta pastroni: Depozita e ujit





Hapi 1	Fikni furrën.
---------------	---------------

Hapi 2	Vendosni një tavë të thellë poshtë hyrjes së avullit.
Hapi 3	Hidhni ujë në sirtarin e ujit: 850 ml. Shtoni acid citrik: 5 lugë çaji. Prisni për 60 minuta.
Hapi 4	Ndizni furrën dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendosni temperaturën në 230°C. Fikeni furrën pas 25 minutash dhe prisni derisa të ftohet.
Hapi 5	Ndizni furrën dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendosni temperaturën midis 130 dhe 230°C. Fikeni furrën pas 10 minutash dhe prisni derisa të ftohet.
 Për të parandaluar mbetjet e çmërsit zbrazeni depozitën e ujit pas çdo gatimi me avull.	

Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën.	Zbrazeni depozitën e ujit. Shikoni kapitullin "Përdorimi i përditshëm", "Zbrazja e depozitës së ujit".	Shpëlajeni depozitën e ujit dhe pastroni mbetjet e çmërsit me një leckë të butë.	Pastroni tubin e shkarkimit me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.
---------------	--	--	---

Në tabelën e mëposhtme tregohet diapazoni i fortësisë së ujit (dH) me nivelin përkatës të depozitimit të kalciumit dhe të cilësisë së ujit. Nëse niveli i fortësisë së ujit tejkalon 4, mbusheni sirtarin e ujit me ujë të blerë.

Fortësia e ujit		Shiriti i testit	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Klasifikimi i ujit	Pastroni depozitën e ujit çdo
Niveli	dH				
1	0 - 7		0 - 50	i butë	75 cikle - 2,5 muaj
2	8 - 14		51 - 100	relativisht i fortë	50 cikle - 2 muaj
3	15 - 21		101 - 150	i fortë	40 cikle - 1,5 muaj
4	22 - 28		mbi 151	shumë i fortë	30 cikle - 1 muaj

12.5 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrimi pirolitik.

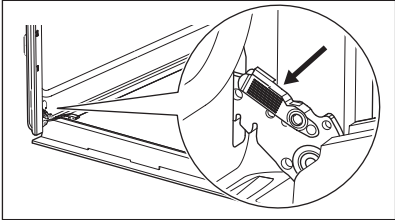
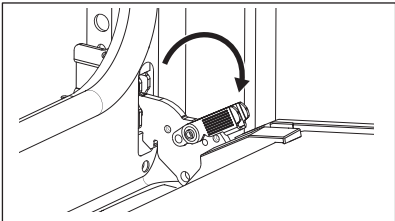
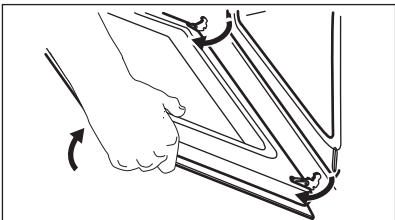
12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

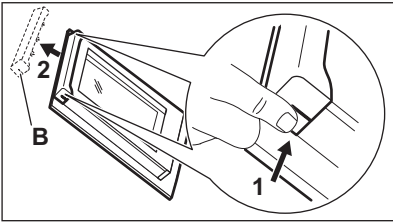
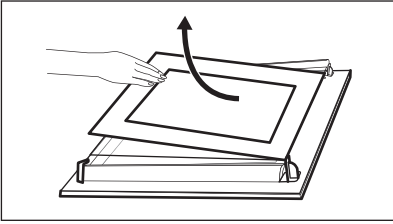
Dera e furrës ka tri panele xhami. Mund t'i hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

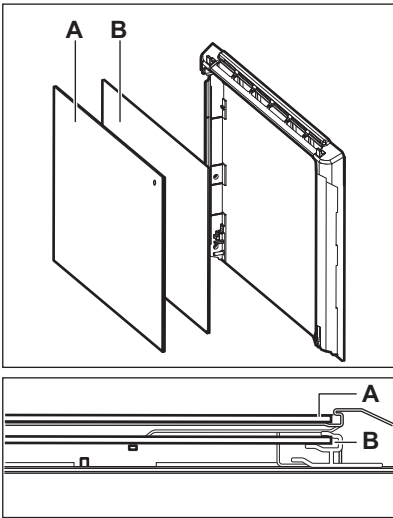


KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

Hapi 1	Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.	
Hapi 2	Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.	
Hapi 3	Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.	
Hapi 4	Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	

Hapi 5	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.	
Hapi 6	Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.	
Hapi 7	Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.	
Hapi 8	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatalarëse.	
Hapi 9	Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.	
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.		

<p>Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (A dhe B) në rendin e duhur. Kontrolloni për simbolin/printimin në secilën anë të panelit të xhamit, secili prej paneleve të xhamit duket ndryshe për ta bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e mesëm prej xhami.</p>	
--	--

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegjen e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

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

Llamba e pasme

Hapi 1	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
Hapi 2	Pastroni kapakun prej xhami.
Hapi 3	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
Hapi 4	Instaloni kapakun prej xhami.




13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE









PARALAJMËRIM!




Referojuni kapitujve për sigurinë.




13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

 Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
 Shkaku i mundshëm	 Ndrejja
Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.

 Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
 Shkaku i mundshëm	 Ndreqja
Nuk është vendosur ora.	Cilësoni orën, për hollësi referojuni Funksionet e orës kapitullit , Si ta cilësoni: Funksionet e orës .
Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni tërësisht derën.
Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Pajisja Bllokimi për fëmijët është ndezur.	Referojuni kapitullit “Menyja”, nënmenyja për: Opsionet .

 Komponentët	
 Përshkrimi	 Ndreqja
Llamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit “Kujdesi dhe pastrimi”, “Mënyra e ndërrimit”: Llamba .

 Pastrimi	
 Përshkrimi	 Ndreqja
Në pjesën e brendshme të pajisjes ka ujë.	Në depozitën e ujit nuk ka shumë ujë.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Në depozitën e ujit ka ujë.



 Pastrimi	
 Përshkrimi	 Ndreqja
Duhen më shumë se tre minuta për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e hyrjes së avullit.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit. Pastroni depozitën e ujit.

Ikja e dritave e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave.

13.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit.

Në këtë pjesë, do të gjeni listën e problemeve që mund t'i zgjidhni vetë.

 Kodi dhe përshkrimi	 Ndreqja
C2 - Sensori i ushqimit është në brendësi të pajisjes gjatë Pastrimi pirolitik.	Hiqni Sensori i ushqimit.
C3 - dera nuk është mbyllur plotësisht gjatë Pastrimi pirolitik.	Mbyllni derën.
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.	Futeni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

13.3 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)
Numri i produktit (PNC)
Numri i serisë (S.N.)

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnizuesit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2	
Klasi i efikasitetit energjetik	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodatat për matjen e performancës.

14.2 Kursimi i energjisë



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

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur

Nëse aktivizohet një program me Kohëzgjatja dhe koha e gatimit i kalon 30 minuta, elementet nxehtëse çaktivizohen automatikisht më shpejt në disa funksione të pajisjes.

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritsëm të energjisë.

15. STRUKTURA E MENYSË

15.1 Menyja

Artikulli i menisë	Aplikimi
Gatim i asistuar	Liston programet automatike.
Pastrimi	Listë e programeve të pastrimit.
Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.

Artikulli i menisë		Aplikimi
Opsionet		Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
Cilësimet	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

15.2 Nënmenyja për: Pastrimi

Nënmenyja	Aplikimi
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Kohëzgjatja: 1 h.
Pastrimi pirolitik, normal	Kohëzgjatja: 1 h 30 min.
Pastrimi pirolitik, intensive	Kohëzgjatja: 2 h 30 min.

15.3 Nënmenyja për: Opsionet

Nënmenyja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidentalisht të pajisjes. Kur opsioni është aktivizuar, teksti Bllokimi për fëmijët shfaqet në ekran kur ndizni pajisjen. Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, zgjidhni shkronjat e kodit sipas rendit alfabetik. Kur opsioni është aktivizuar dhe pajisja është fikur, dera e pajisjes është kyçur. Aksesi te matësi i kohës, përdorimi në largësi dhe llamba janë të disponueshëm me opsionin e aktivizuar.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione të pajisjes.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.

ËSHTË E LEHTË!

Nënmenyja	Aplikimi
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

15.4 Nënmenyja për: Konfigurimi

Nënmenuja	Përshkrimi
Gjuha	Cilëson gjuhën e pajisjes.
Drita e ekranit	Vendos ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Aktivizo dhe çaktivizo tingullin e fushave me prekje. Nuk mund ta vendosni në heshtje tonin për: ①.
Volumi i ziles	Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve.
Ora Ditore	Vendos orën dhe datën aktuale.






15.5 Nënmenyja për: Servisi

Nënmenuja	Përshkrimi
Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit / çaktivizimit: 2468
Versioni i softuerit	Informacion rreth versionit të softuerit.
Rivendos të gjitha cilësimet	Rivendos cilësimet e fabrikës.


16. ËSHTË E LEHTË!

Përpara përdorimit të parë, duhet të vendosni:				
Gjuha	Drita e ekranit	Tingujt e butonave	Volumi i ziles	Ora Ditore


Familjarizohuni me imazhet kryesore që shfaqen në panelin e kontrollit dhe në ekran:

 AKTIV / JOAKTIV	 Menyja	 Të preferuara	 Kohëmatësi	 Sensori i ushqimit	START / STOP
---	---	---	---	--	-----------------

NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN

Ndezja e shpejtë	Ndizni pajisjen dhe filloni të gatuarit me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		Shtypni dhe mbani shtypur: ①.	 ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Shtypni: START.
Fikja e shpejtë	Fikeni pajisjen në çdo moment, çdo ekran apo mesazh.	① - shtypni dhe mbani shtypur derisa pajisja të fiket.		

Nisja e gatimit

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
① - shtypni për të ndezur pajisjen.	 ... - zgjidhni funksionin e nxehjes.	°C - vendosni temperaturën.	OK - shtypni për ta konfirmuar.	START - shtypni për të filluar të gatuarit.

Gatimi me avull

Mbushni ujin e ftohtë të rubinetit në sirtarin e ujit. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.




Krijim avulli Ngrorni përsëri ushqimin.	Funksioni i picës	Pjekja e Bukës	Lagështi e ulët Gatim me avull. Shpejton gatimin.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Mësoni si të gatuarit shpejt

Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrevë të parazgjedhura:

ËSHTË E LEHTË!



Mësoni si të gatuar shpejt

Gatim i asistuar	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
	Shtypni:  .	Shtypni:  .	Shtypni:  Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.

Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit

10% Finish assist Përdorni 10% Finish Assist për të zgjatur kohën e gatimit kur mbetet vetëm 10% nga koha e gatimit.	Për të zgjatur kohën e gatimit shtypni +1min.
--	--

17. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

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.....	48	3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	55
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	49	3.1 Вграждане.....	56
1.2 Обща безопасност.....	49	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане.....	57
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	51	4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	57
2.1 Инсталация.....	51	4.1 Общ преглед.....	57
2.2 Електрическо свързване.....	52	4.2 Аксесоари.....	58
2.3 Използване.....	53	5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	58
2.4 Грижа и почистване.....	54	5.1 Преглед на контролния панел....	58
2.5 Пиролитично почистване.....	54	5.2 Екран.....	59
2.6 Готвене на пара.....	55	6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	60
2.7 Вътрешно осветление.....	55	6.1 Първоначално почистване	60
2.8 Обслужване.....	55	6.2 Първо свързване.....	60
2.9 Изхвърляне.....	55		

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

6.3 Начално предварително затопляне.....	60	11.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	78
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	60	12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	80
7.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	60	12.1 Бележки относно почистването.....	80
7.2 Как да настроите Функция на затопляне с пара.....	61	12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата	81
7.3 Водосъдържател.....	62	12.3 Начин на използване: Пиrolитично почистване.....	81
7.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	63	12.4 Как се почиства: Водосъдържател.....	82
7.5 Функции за затопляне.....	64	12.5 Напомняне за почистване.....	83
7.6 Бележки относно:Печене с влажност.....	66	12.6 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	84
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	66	12.7 Как да подмените: Лампа.....	85
8.1 Описание на функциите на часовника.....	66	13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	86
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	67	13.1 Как да постъпите, ако.....	86
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	69	13.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	88
9.1 Поставяне на аксесоари.....	69	13.3 Данни за сервизно обслужване.....	88
9.2 Термосонда.....	70	14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	89
9.3 Начин на използване: Термосонда.....	70	14.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание.....	89
9.4 Аксесоари за готвене на пара.....	72	14.2 Енергоспестяваща.....	89
9.5 Готвене на пара в съд за диетично печене.....	73	15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	90
9.6 Директно готвене на пара.....	73	15.1 Меню.....	90
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	74	15.2 Подменю за: Почистване.....	91
10.1 Как да запазите: Предпочитани.....	74	15.3 Подменю за: Опции.....	91
10.2 Заклучване на функция.....	74	15.4 Подменю за: Настройка.....	92
10.3 Автоматично изключване.....	75	15.5 Подменю за: Сервиз.....	92
10.4 Охлаждащ вентилатор.....	75	16. ЛЕСНО Е!.....	93
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	75	17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	94
11.1 Препоръки за готвене.....	75		
11.2 Печене с влажност.....	75		
11.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	77		

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.
- Дръжете всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за

настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- 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.
- 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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 Пиrolитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на пиrolитично почистване и първоначално подгриване, извадете от фурната следното:
 - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
 - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепащи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиrolитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиrolитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиrolитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
 - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиrolитично почистване.
 - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгриване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиrolитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиrolиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиrolитичното почистване и първоначалното подгриване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.

- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

2.6 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.7 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.8 Обслужване

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

2.9 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

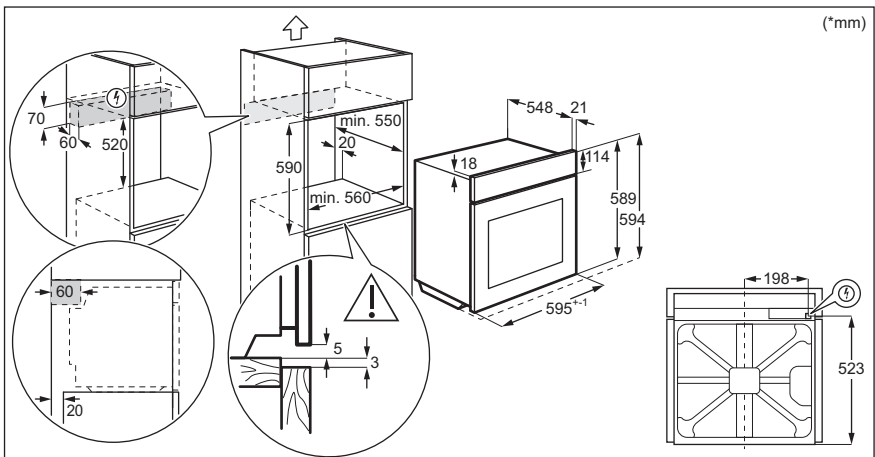
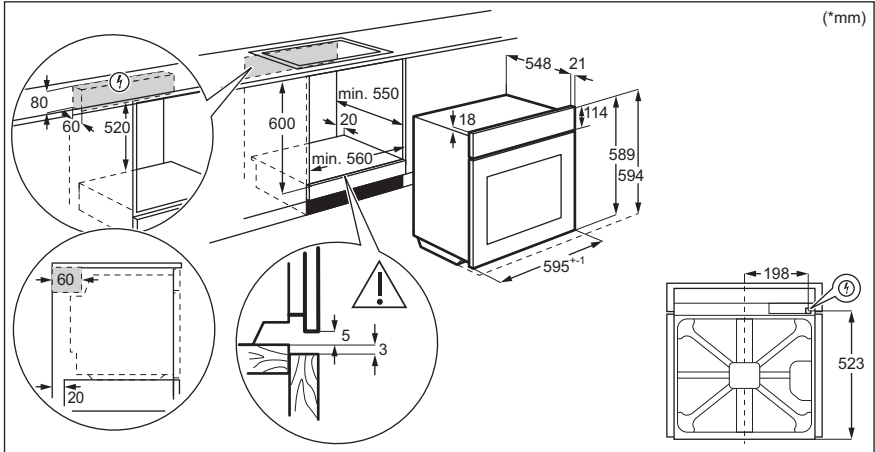
3.1 Вграждане



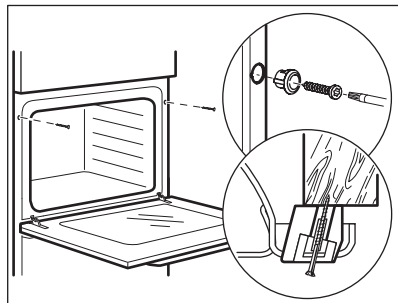
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

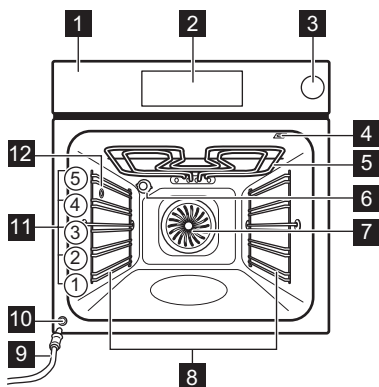


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



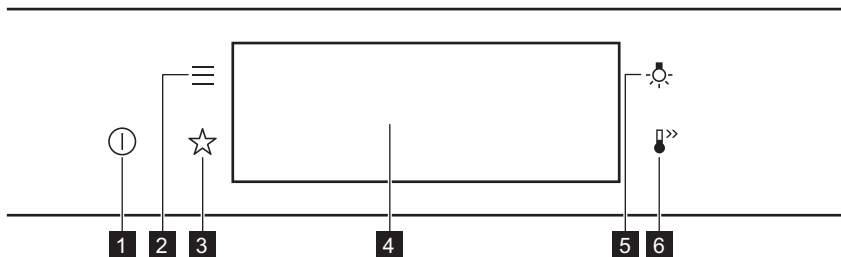
- 1** Контролен панел
- 2** Електронен програматор
- 3** Водосъдържател
- 4** Гнездо за включване на термосондата
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Водачи за скара, отстраняеми
- 9** Тръба за оттичане
- 10** Вентил за източване на водата
- 11** Позиция на скара
- 12** Вход за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

4.2 Аксесоари

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

5. КОМАНДНО ТАБЛО

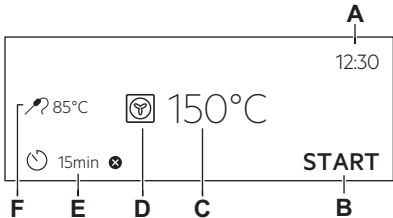
5.1 Преглед на контролния панел










1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
2	Меню	Изброява функциите на уреда.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

 <p>Натиснете</p>	 <p>Преместете</p>	 <p>Натиснете и задръжте</p>
<p>Докоснете повърхността с върха на пръста си.</p>	<p>Плъзнете пръста си по повърхността.</p>	<p>Докоснете повърхността за 3 секунди.</p>

5.2 Екран

	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <p>A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура D. Функции нагряване E. Таймер F. Термосонда (само избрани модели)</p>
---	--

Индикатори на екрана

<p>Основни индикатори - за навигиране по екрана.</p>			
<p>OK</p> <p>За потвърждаване на избора / настройката.</p>	 <p>За връщане едно ниво назад в менюто.</p>	 <p>За отмяна на последното действие.</p>	 <p>За включване и изключване на опции.</p>
<p>Звукова аларма индикатори за функции - когато настроеното време за готвене свърши, се чува сигнал.</p>			
 <p>Функцията е включена.</p>	 <p>Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.</p>	 <p>Звуковата аларма е изключена.</p>	
<p>Индикатори на таймера</p>			
 <p>За настройване на функцията: Забавен старт.</p>	 <p>За отмяна на настройката.</p>		

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.	Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.	Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скарата.



6.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Час от денонощието.

6.3 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 ч.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.



От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Погрижете се помещението да има добро проветряване..

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функции нагряване



Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
----------	--

Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне  , за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура.
Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: OK .
Стъпка 5	Натиснете: START . Термосонда – можете да включите сензора по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.




7.2 Как да настроите Функция на затопляне с пара

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне с пара.
Стъпка 3	Натиснете: OK . Дисплеят показва настройките на температурата.
Стъпка 4	Задайте температурата.
Стъпка 5	Натиснете: OK .
Стъпка 6	Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Стъпка 7	<p>Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 900 мл вода), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Не пълнете водосъдържателя над максималния му капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</p></div>
Стъпка 8	Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
Стъпка 9	Натиснете: START . Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
Стъпка 10	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода.
Стъпка 11	Изключете фурната.
Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ВНИМАНИЕ! Фурната е гореща. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изпразвате съдържанието на водосъдържателя.</p></div>
Стъпка 13	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Изчакайте поне 60 минути след всяка употреба, за да предотвратите изтичане на гореща вода от вентила за източване.

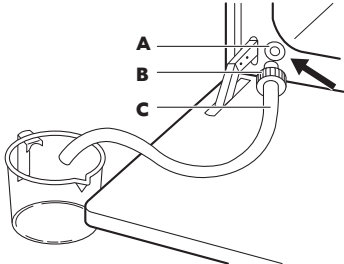
7.3 Водосъдържател

Индикатори на резервоара за вода	
	Резервоарът е пълен.
	Резервоарът е наполовина пълен.
	Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

Индикатори на резервоара за вода

Ако налеете твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната. Отстранете водата с гъба.

Изпразване на водния резервоар

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

7.4 Как да настроите: Помощ при готвене



Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:








- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете: 
Стъпка 3	Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.
Стъпка 4	Изберете ястие или вид храна.









Стъпка 5	Натиснете: START .
-------------	--------------------

7.5 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ





Функция за затопляне	Приложение
 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.
 Горещ въздух/ вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крекко, сочно печено.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 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.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 Възстановяване с пара	Претоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването на повърхността. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като току-що приготвена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Можете да затопляте повече от една плоча едновременно, като използвате различни нива на рафтовете.
 Функция пица	Печене на пица.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Ниска влажност	Функцията е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и касероли. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна текстура заедно с хрупкава повърхност.

7.6 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

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

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


8.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин




Функция Часовник	Приложение
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Брояч	Следи колко дълго работи функцията. Брояч – можете да го включвате и изключвате.




8.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: ОК.

Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: ОК.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете:  .
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
Стъпка 7	Натиснете:  . Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете:  .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете:  . Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.


ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

Как да удължите времето за готвене

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.

Натиснете **+1 мин**, за да удължите времето за готвене.

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1 Натиснете: .

Стъпка 2 Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3 Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

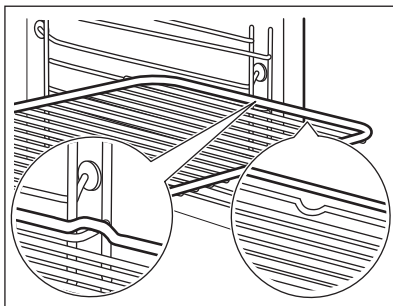
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Поставяне на аксесоари

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

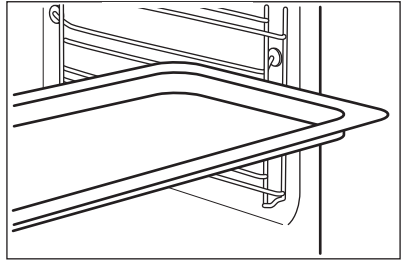
Скара/рафт:

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



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ


Тава за печене / Дълбока тава:
Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

°C Температурата на фурната минимум 120°C.	 Температурата в сърцевината.
---	---

За максимално добри резултати при готвене:

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

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

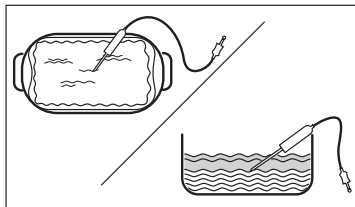
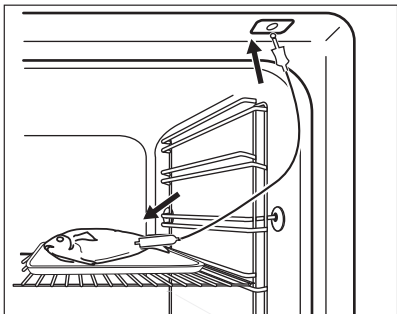
9.3 Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.
Месо, домашни птици и риба	Касерола

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.

Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.



Стъпка 4

Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.

Стъпка 5

 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.

Стъпка 6

- ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
- Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
- Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.


Стъпка 7

Изберете опцията и натиснете няколко пъти: **OK**, за да отидете до основния екран.

Стъпка 8

Натиснете: **START**.
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.

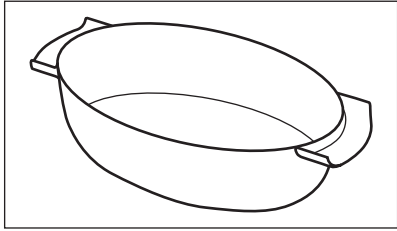
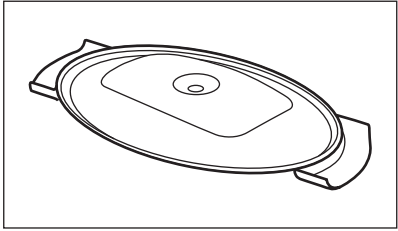
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

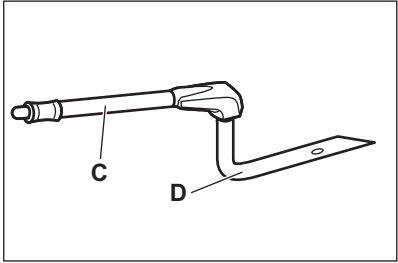
Стъпка 9	<p>Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <p> ВНИМАНИЕ! Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p>
---------------------------	---

9.4 Аксесоари за готвене на пара

Съдът за диетично печене с функции за готвене на пара

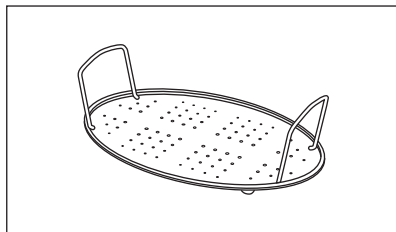
Съдът за диетично печене се състои от стъклена купа (A), капак (B), инжекторна тръба (C), инжектор (D) и стоманена решетка (E).

Стъклена купа (A)	Капак (B)
	

Инжектор, инжекторна тръба и стоманен грил.	
<p>Инжекторната тръба (C) е за готвене на пара, инжектора (D) е за директно готвене на пара.</p>	

Инжектор, инжекторна тръба и стоманен грил.

Стоманена решетка (E)



- Не поставяйте горещия съд за печене върху студени / мокри повърхности.
- Не наливайте студени течности в съда за печене, когато е горещ.
- Не поставяйте съда за печене върху гореща повърхност за готвене.
- Не почиствайте съда за печене с абразивни, стъргалки и прахове.

9.5 Готвене на пара в съд за диетично печене

Стъпка 1	Поставете съда за печене върху стоманената решетка и го покрийте с капака. Поставете инжекторната тръба в отвора на капака. Поставете съда за печене на второто ниво отдолу нагоре.
Стъпка 2	Свържете инжекторната тръба към входа за пара.
Стъпка 3	Задайте на фурната функцията за готвене на пара.

9.6 Директно готвене на пара

Поставете съда за печене върху стоманената решетка. Добавете малко вода. Не използвайте капака.



ВНИМАНИЕ!

Инжекторът може да е горещ, когато фурната работи. Винаги използвайте ръкавици за фурна. Извадете инжектора от фурната, когато не използвате функцията за пара.

Стъпка 1	Свържете инжектора с инжекторната тръба. Свържете инжекторната тръба към входа за пара.
Стъпка 2	Поставете съда за печене на първото или второто ниво отдолу нагоре. Уверете се, че инжекторната тръба не е заседнала. Дръжте инжектора далеч от нагревателния елемент.
Стъпка 3	Задайте на фурната функцията за готвене на пара.




ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Когато готвите храна като пиле, патица, пуйка или едра риба, поставете инжектора вътре в храната.

10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



10.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.
Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази текущите настройки.
Стъпка 5	Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.
 - натиснете, за да нулирате настройката.  - натиснете, за да отмените настройката.	



10.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 3	 ,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

10.3 Автоматично изключване

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

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


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

10.4 Охлаждащ вентилатор

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

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Препоръки за готвене













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

11.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скарата	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30

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

11.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари








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

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








11.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитванията съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 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 без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (мин)	
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5	Загрейте предварително фурната за 10 мин.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

				 (°C)	 (МИН)	
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг	Грил	Скара/рафт, тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте предварително фурната за 10 мин.

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.


Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

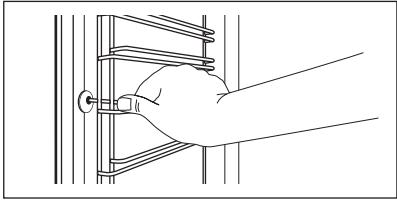
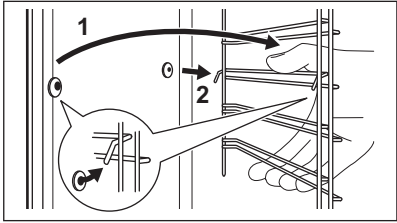
Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

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

12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата


Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

12.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.


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

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

Преди Пиролитично почистване:

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

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Включете фурната.	Натиснете:  / Почистване.	Изберете режим на почистване.
Опция	Режим на почистване	Времетраене
Пиролитично почистване, бързо	Леко почистване	1 ч
Пиролитично почистване, нормално	Нормално почистване	1 ч 30 мин
Пиролитично почистване, интензивно	Цялостно почистване	2 ч 30 мин
<p>i Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.</p>		
<p>STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило. Не използвайте фурната, докато символът за заключена вратичка не излезне от дисплея.</p>		

Когато чистенето приключи:

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

12.4 Как се почиства: Водосъдържател


Стъпка 1	Изключете фурната.
Стъпка 2	Поставете дълбок съд под входа за пара.
Стъпка 3	Налейте вода във водосъдържателя: 850 мл. Добавете лимонена киселина: 5 чаени лъжички. Изчакайте 60 мин.
Стъпка 4	Включете фурната и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата на 230°C. Изключете фурната след 25 мин. и изчакайте докато изстине.
Стъпка 5	Включете фурната и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата между 130 и 230°C. Изключете фурната след 10 мин. и изчакайте докато изстине.

i За да предотвратите натрупването на остатъци от варовик, изпразвайте резервоара за вода след всяко готвене с пара.

Когато почистването приключи:

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

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

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

12.5 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

12.6 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

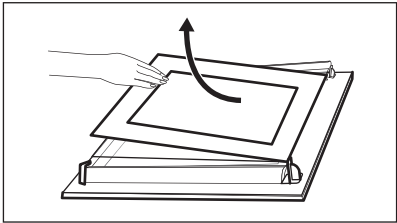
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.

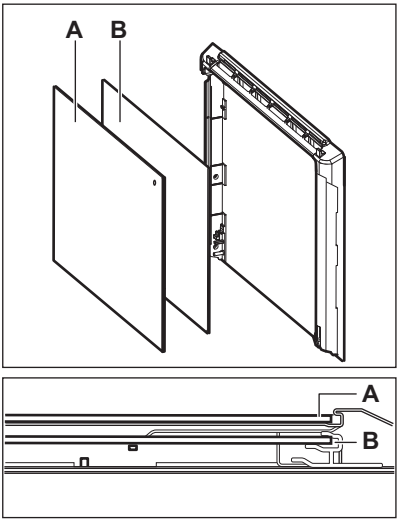


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Повдигнете и издърпайте лостовете, 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 чуete щракване.</p>		

<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.</p> <p>При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.</p> <p>Уверете се, че сте монтирали средния стъклен панел правилно в гнездата.</p>	
--	--

12.7 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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.
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...

 Уредът не се включва или не нагрява	
 Възможна причина	 Решение
Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава, Как да настроите: Функции на часовника.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Уредът не се включва или не нагрива



Възможна причина



Решение

Вратата не е добре затворена.

Затворете плътно вратата.

Предпазителят е изгорял.

Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.

Уредът Защита за деца е включен.

Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.



Компоненти



Описание



Решение

Лампичката е изгоряла.

Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.



Почистване



Описание



Решение

Има вода във вътрешността на уреда.

Има прекалено много вода в резервоара за вода.

Готвенето на пара не работи.

Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.

Готвенето на пара не работи.

Има вода в резервоара за вода.

Отнема повече от три минути, за да се изпразни водния резервоар или водата изтича от отвора на входа за пара.



Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете водния резервоар.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

13.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 Код и описание	 Решение
C2 – се Термосонда намира във вътрешността на уреда по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.
C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.	Затворете вратата.
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Включете напълно Термосонда в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

13.3 Данни за сервизно обслужване

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

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

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

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOC8P39X	36.6кг
	EOC8P39Z	36.4кг
	KOCBP39X	36.8кг

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

14.2 Енергоспестяваща



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

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

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 пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

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

Елемент от менюто	Приложение
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.
Почистване	Изброява програмите за почистване.
Предпочитани	Изброява любимите настройки.

Елемент от менюто		Приложение
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

15.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 ч.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 ч 30 мин.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 2 ч 30 мин.

15.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, текстът Защита за деца се появява на дисплея, когато включите уреда. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато опцията е включена, а уредът е изключен, вратичката на уреда е заключена. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Подменю	Приложение
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

15.4 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

15.5 Подменю за: Сервиз



Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

16. ЛЕСНО Е!




Преди първата употреба, трябва да настроите:

Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Час от денонощието
------	------------------	------------------	----------------------	--------------------



Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 ВКЛ. / ИЗКЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

Започнете да използвате уреда

Бърз старт	Включете уреда и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .
Бързо изключване	Изключване на уреда, на всеки екран или съобщение по всяко време.	 - натиснете и задръжте, докато уредът се изключи.		




Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 - натиснете, за да включите уреда.	 ... - изберете функцията за затопляне.	°C - задайте температурата.	OK - натиснете, за да потвърдите.	START - натиснете, за да започнете готвенето.

Готвене на пара



Налейте студена чешмяна вода във водния резервоар. Следвайте инструкциите на екрана.

Готвене на пара			
Възстановяване с пара Претоплете храната.	Функция пица	Печене на хляб	Ниска влажност Готвене на пара. Ус-корява готвенето.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Научете как да готвите бързо				
Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:				
Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: 	Натиснете: 	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене	
10% финален асистент Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.	За да увеличите времето за готвене, натиснете +1мин.

17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com




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

www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj. Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....96	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić..... 104
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba..... 96	
1.2 Opća sigurnost.....97	4. OPIS PROIZVODA.....104
2. SIGURNOSNE UPUTE..... 98	4.1 Opći pregled..... 104
2.1 Instalacija.....98	4.2 Dodatna oprema..... 105
2.2 Električni priključak..... 99	5. UPRAVLJAČKA PLOČA..... 105
2.3 Primjena.....100	5.1 Pregled upravljačke ploče.....105
2.4 Održavanje i čišćenje.....101	5.2 Zaslona..... 106
2.5 Pirolytičko čišćenje..... 101	6. PRIJE PRVE UPORABE..... 107
2.6 Kuhanje na pari.....102	6.1 Početno čišćenje107
2.7 Unutarnje osvjetljenje..... 102	6.2 Prvo spajanje.....107
2.8 Servis.....102	6.3 Početno predgrijavanje..... 107
2.9 Zbrinjavanje..... 102	7. SVAKODNEVNA UPORABA..... 107
3. POSTAVLJANJE.....102	7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice..107
3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice..... 103	

7.2 Kako postaviti: Parnu funkciju pećnice.....	108	12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	124
7.3 Spremnik za vodu.....	109	12.1 Napomene za čišćenje.....	125
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	110	12.2 Kako ukloniti: Nosači police	125
7.5 Funkcije pećnice.....	110	12.3 Način upotrebe: Piroličko čišćenje.....	126
7.6 Napomene za: Vlažno pečenje.....	112	12.4 Kako očistiti: Spremnik za vodu.....	127
8. FUNKCIJE SATA.....	113	12.5 Podsjetnik Za Čišćenje.....	128
8.1 Opis funkcija sata.....	113	12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	128
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	113	12.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	130
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	115	13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	130
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	115	13.1 Što učiniti ako	130
9.2 Senzor za hranu.....	115	13.2 Kako upravljati: Šifre pogreški...	132
9.3 Način upotrebe: Senzor za hranu	116	13.3 Podaci o servisu.....	132
9.4 Pribor za kuhanje na pari.....	117	14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	133
9.5 Kuhanje na pari u dijetalnoj posudi za pečenje.....	118	14.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti	133
9.6 Izravno kuhanje na pari.....	118	14.2 Ušteda energije.....	134
10. DODATNE FUNKCIJE.....	119	15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	134
10.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	119	15.1 Izbornik.....	134
10.2 Blokiranje tipki.....	119	15.2 Podizbornik za: Čišćenje.....	135
10.3 Automatsko isključivanje.....	119	15.3 Podizbornik za: Opcije.....	135
10.4 Ventilator za hlađenje.....	120	15.4 Podizbornik za: Postavljanje.....	136
11. SAVJETI.....	120	15.5 Podizbornik za: Servis.....	136
11.1 Preporuke za kuhanje.....	120	16. LAKO JE!.....	136
11.2 Vlažno pečenje.....	120	17. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	138
11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	122		
11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	122		

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

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

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

1.2 Opća sigurnost

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

SIGURNOSNE UPUTE

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

**UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

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

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

SIGURNOSNE UPUTE

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

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

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

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

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

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

2.5 Pirolitičko čišćenje



UPOZORENJE!

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

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
 - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.

POSTAVLJANJE

- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

2.6 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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

2.7 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.8 Servis

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

2.9 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

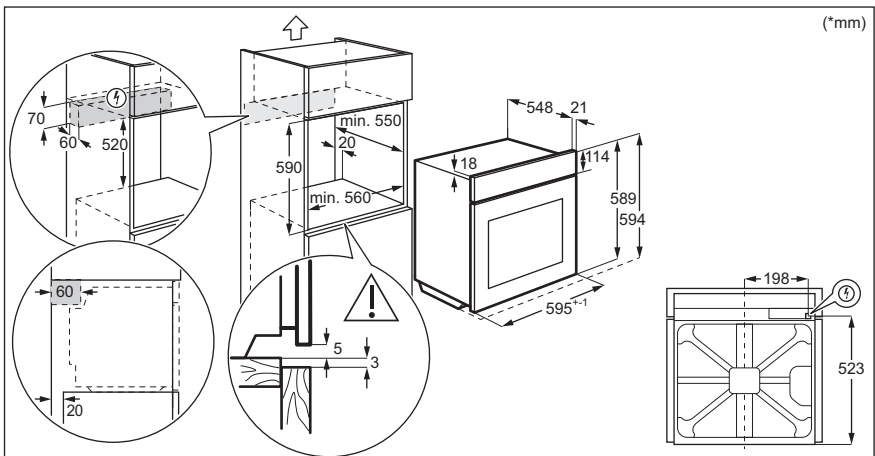
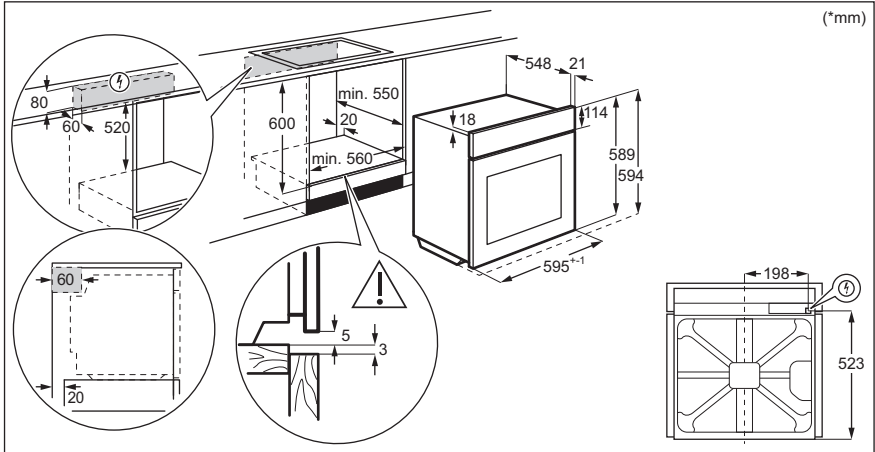
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

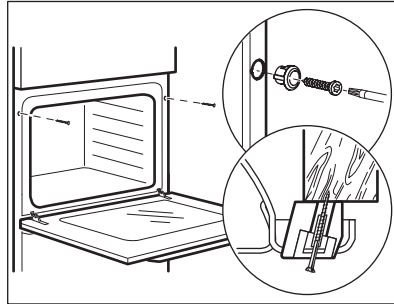


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

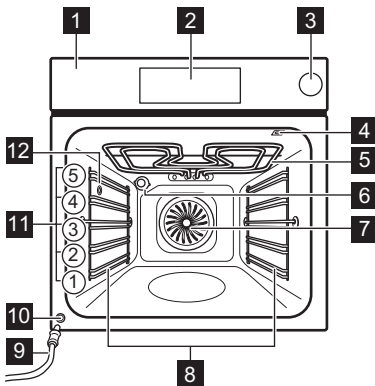


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



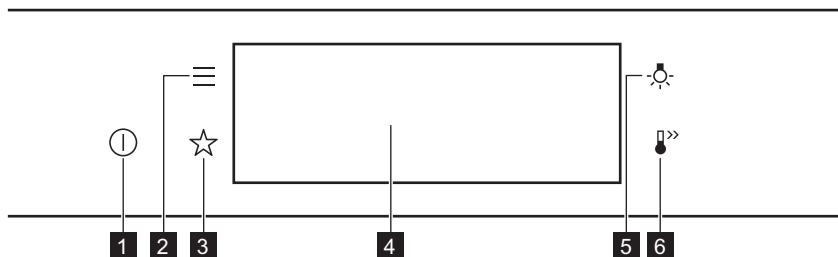
- 1** Upravljačka ploča
- 2** Elektronski programator
- 3** Spremnik za vodu
- 4** Utičnica za senzor za hranu
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Nosač polica, uklonjiv
- 9** Cijev za ispuštanje
- 10** Ventil za izlaz vode
- 11** Položaji polica
- 12** Otvor za paru

4.2 Dodatna oprema

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




5. UPRAVLJAČKA PLOČA

5.1 Pregled upravljačke ploče

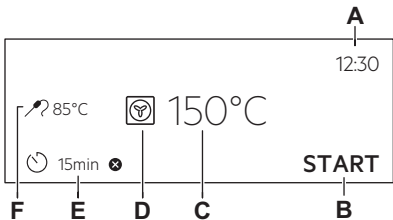


1	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	Izbornik	Navodi funkcije uređaja.
3	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
4	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke uređaja.
5	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.









UPRAVLJAČKA PLOČA

 <p>Pritisnite</p>	 <p>Pomicanje</p>	 <p>Pritisnite i držite</p>
<p>Dodirnite površinu vrhom prsta.</p>	<p>Kliznite vrhom prsta po površini.</p>	<p>Dodirnite površinu na 3 sekunde.</p>

5.2 Zaslون

	<p>Zaslون s postavljenim ključnim funkcijama.</p> <p>A. Sat B. POČETAK/ZAUSTAVI C. Temperatura D. Funkcije pećnice E. Tajmer F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)</p>
---	---

Indikatori zaslona

<p>Osnovni indikatori - za kretanje po zaslونu.</p>			
<p>OK Za potvrdu odabira / postavke.</p>	 Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	 Za poništavanje posljednje radnje.	 Za uključivanje i isključivanje opcija.
<p>Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.</p>			
 Funkcija je uključena.	 Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	 Zvučni alarm je isključen.	
<p>Indikatori tajmera</p>			
 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.		 Za poništavanje postavke.	

6. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Početno čišćenje




1. korak	2. korak	3. korak
Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.	Očistite uređaj i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.	Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj.

6.2 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice. Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Sat.

6.3 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

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


7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

1. korak	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.
2. korak	Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice  .

SVAKODNEVNA UPORABA




3. korak	Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK . Na zaslonu se prikazuje: temperatura.
4. korak	Podešavanje temperature. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite: START . Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.
STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.	
6. korak	Isključite pećnicu.

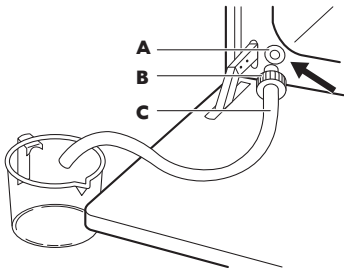
7.2 Kako postaviti: Parnu funkciju pećnice

1. korak	Uključite pećnicu. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. korak	Podesite parnu funkciju pećnice.
3. korak	Pritisnite: OK . Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. korak	Postavite temperaturu.
5. korak	Pritisnite: OK .
6. korak	Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
7. korak	Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 900 ml) dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka. Nemojte puniti spremnik za vodu preko maksimalnog kapaciteta. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenja namještaja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UPOZORENJE! Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.</div>
8. korak	Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. korak	Pritisnite: START . Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.

10. korak	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu.
11. korak	Isključite pećnicu.
12. korak	Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ UPOZORENJE! Pećnica je vruća. Postoji rizik od opekline. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.</p> </div>
13. korak	Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom. Pričekajte najmanje 60 minuta nakon svake upotrebe kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.

7.3 Spremnik za vodu

Indikator spremnika za vodu	
	Spremnik je pun.
	Spremnik je pun do pola.
	Spremnik je prazan. Napunite spremnik.
Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt premješta višak vode na dno unutrašnjosti pećnice. Vodu uklonite spužvom.	

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

7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu





Stupanj na kojem se jelo kuha:




- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Pritisnite:  . Unesite: Pomoć pri kuhanju.
4. korak	Odaberite jelo ili vrstu hrane.
5. korak	Pritisnite: START .







7.5 Funkcije pećnice

STANDARD



Funkcija pećnice	Aplikacija
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Tradicionalno pečenje</p>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <p>Donji grijač</p>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <p>Dizanje tijesta</p>	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.





POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Konzerviranje</p>	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
 <p>Dehidracija</p>	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
 <p>Zagrijavanje tanjura</p>	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
 <p>Odmrzavanje</p>	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 <p>Au gratin</p>	Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <p>Sporo pečenje</p>	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.

svakodnevna uporaba

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Održavanje topline	Za održavanje topline hrane.
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Podgrijavanje parom	Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira polako i ujednačeno, što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je tek pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za zagrijavanje hrane izravno na tanjuru. Istovremeno možete zagrijati više od jednog tanjura pomoću različitih položaja polica.
 Funkcija za pizzu	Pečenje pizze.
 Pečenje kruha	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 Niska vlažnost	Funkcija je pogodna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu teksturu zajedno s hrskavom koricom.

7.6 Napomene za:Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetske učinkovitošću. Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.


8. FUNKCIJE SATA

8.1 Opis funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija djeluje. Tajmer prema gore- može se uključiti i isključiti.

8.2 Kako postaviti: Funkcije sata


Kako postaviti sat	
1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Pritisnite: Sat.
3. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.

Kako postaviti vrijeme kuhanja	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.


Kako odabrati opciju završetka	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

FUNKCIJE SATA

Kako odabrati opciju završetka

2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Završetak postupka.
6. korak	Odaberite preferirani: Završetak postupka.
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako odgoditi početak kuhanja

1. korak	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
6. korak	Odaberite vrijednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako produžiti vrijeme kuhanja

Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.

Pritisnite **+1min** za produženje vremena kuhanja.

Kako promijeniti postavke tajmera

1. korak	Pritisnite:  .
-----------------	---

Kako promijeniti postavke tajmera

2. korak Postavite vrijednost tajmera.

3. korak Pritisnite: OK.

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

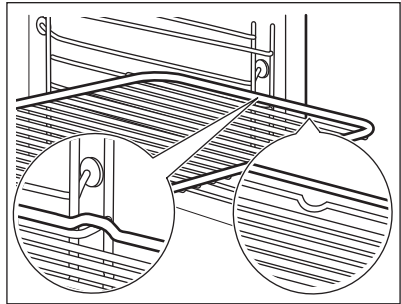
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje dodatne opreme

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

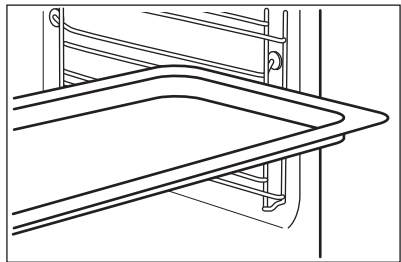
Mreža za pečenje:

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



Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.




9.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

KORIŠTENJE PRIBORA

Potrebno je podesiti dvije temperature:

$^{\circ}\text{C}$ Temperaturu pećnice minimum 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Temperaturu jezgre.
--	--

Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.
--	------------------------------	-------------------------------------

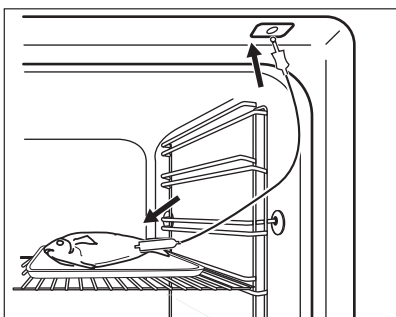
Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

9.3 Način upotrebe: Senzor za hranu

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.

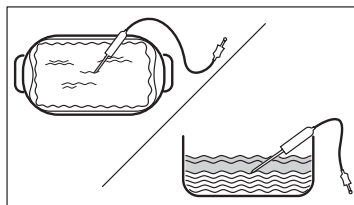
Meso, perad i ribu



Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.



Složenic

Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.

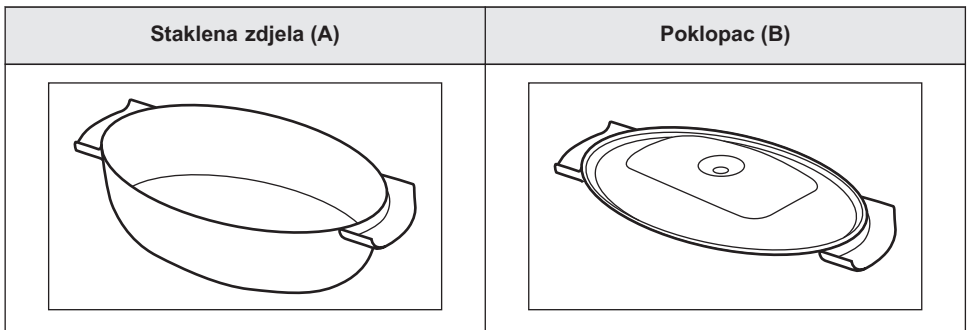


4. korak	Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
5. korak	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. korak	<ul style="list-style-type: none"> • • • - pritisnite za postavljanje preferirane opcije: <ul style="list-style-type: none"> • Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal. • Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal a pećnica se isključuje.
7. korak	Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: OK za prijelaz na glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
9. korak	<p>Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> UPOZORENJE! Postoji rizik od opekлина jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</p> </div>

9.4 Pribor za kuhanje na pari

Dijetalna posuda za pečenje za funkcije kuhanja na pari

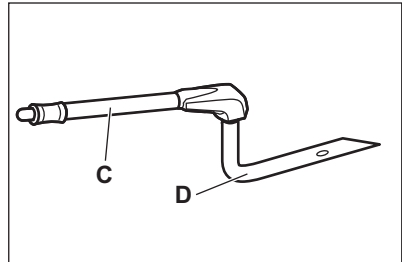
Dijetalna posuda za pečenje sastoji se od staklene zdjele (A), poklopca (B), cijevi mlaznice (C), mlaznice (D) i čelične rešetke (E).



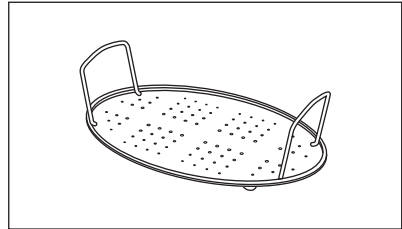
KORIŠTENJE PRIBORA

Mlaznica, cijev mlaznice i čelična rešetka.

Cijev mlaznice (C) služi za kuhanje na pari, mlaznica (D) služi za izravno kuhanje na pari.



Čelična rešetka (E)



- Ne stavljajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.
- Ne sipajte hladne tekućine u posudu za pečenje kad je vruća.
- Ne koristite posudu za pečenje na vrućoj površini za kuhanje.
- Ne čistite posudu za pečenje abrazivnim sredstvima, strugalicama i prahom.

9.5 Kuhanje na pari u dijetalnoj posudi za pečenje

1. korak	Stavite posudu za pečenje na čelični rešetku i pokrijte je s poklopcem. Postavite cijev mlaznice u otvor na poklopcu. Stavite posudu za pečenje na drugi položaj police od dna.
2. korak	Spojite cijev mlaznice na otvor za paru.
3. korak	Podesite pećnicu na funkciju kuhanja na pari.

9.6 Izravno kuhanje na pari

Stavite posudu za pečenje na čelični rešetku. Dodajte malo vode. Ne koristite poklopac.



UPOZORENJE!




Mlaznica može biti vruća kad pećnica radi. Uvijek koristite zaštitne rukavice. Uklonite mlaznicu iz pećnice kad ne koristite parnu funkciju.

1. korak	Spojite mlaznicu s cijevi mlaznice. Spojite cijev mlaznice na otvor za paru.
2. korak	Stavite posudu za pečenje na prvi ili drugi položaj police od dna. Pazite da cijev mlaznice nije zaglavljena. Držite mlaznicu podalje od grijača.
3. korak	Podesite pećnicu na funkciju kuhanja na pari.
Kad pripremate hranu poput piletine, patke, puretine ili velike ribe, postavite mlaznicu u hranu.	

10. DODATNE FUNKCIJE



10.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

1. korak	Uključite uređaj.
2. korak	Odaberite željenu postavku.
3. korak	Pritisnite:  . Odaberite: Favoriti.
4. korak	Odaberite: Spremi trenutne postavke.
5. korak	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK .
<p> - pritisnite da biste resetirali postavku.</p> <p> - pritisnite da biste poništili postavku.</p>	

10.2 Blokiranje tipki



Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

1. korak	Uključite uređaj.
2. korak	Postavite funkciju pećnice.
3. korak	 ,  - pritisnite istovremeno za uključivanje funkcije.
Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.	

10.3 Automatsko isključivanje

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

SAVJETI

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


Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

10.4 Ventilator za hlađenje

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






11. SAVJETI






11.1 Preporuke za kuhanje







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

11.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

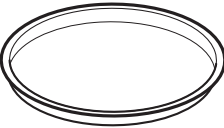
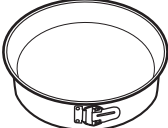


		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Ribljí fileť, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40

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

11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








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

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








11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

				 (°C)	 (min)	
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje, pladanj za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu, a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.




12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

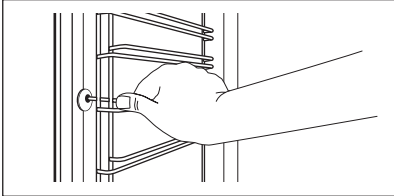
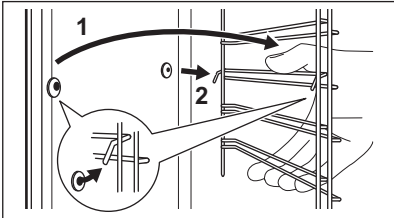
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje

 <p>Sredstva za čišćenje</p>	<p>Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.</p> <p>Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.</p> <p>Mrlje očistite blagim deterdžentom.</p>
 <p>Svakodnevna uporaba</p>	<p>Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.</p> <p>Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.</p>
 <p>Dodatna oprema</p>	<p>Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.</p> <p>Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.</p>

12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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

12.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.





OPREZ!

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

Prije Pirolitičko čišćenje:

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

1. korak	2. korak	3. korak
Uključite pećnicu.	Pritisnite:  / Čišćenje.	Odaberite način za čišćenje.
Opcija	Način čišćenja	Trajanje
Pirolitičko čišćenje, brzo	Lagano čišćenje	1 h
Pirolitičko čišćenje, nor- malno	Normalno čišćenje	1 h 30 min
Pirolitičko čišćenje, inten- zivno	Temeljito čišćenje	2 h 30 min

 Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hla-
đenje radi najvećom brzinom.

STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka.
Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.

Kada čišćenje završi:

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

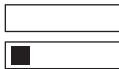



12.4 Kako očistiti: Spremnik za vodu

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

Po završetku čišćenja:

Isključite pećnicu.	Ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte svakodnevna upora- ba, poglavlje "Praž- njenje spremnika za vodu".	Iperite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekom krpom.	Očistite cijev za ispuštanje toplom vodom i blagim de- teržentom.
---------------------	---	--	--

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

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

12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

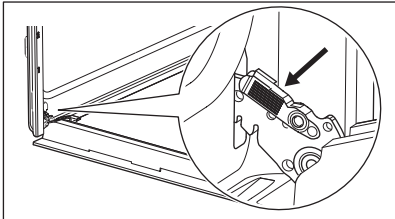
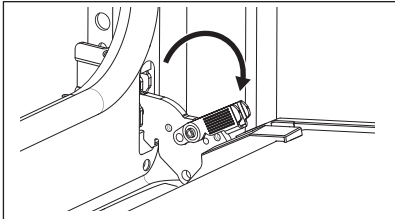
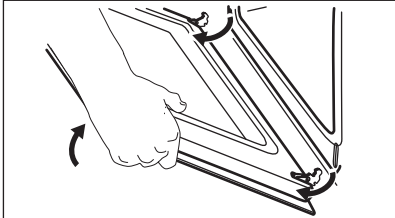
12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

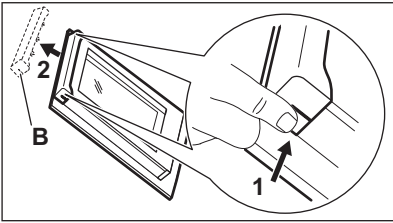
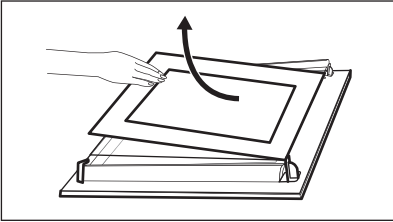
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



OPREZI!

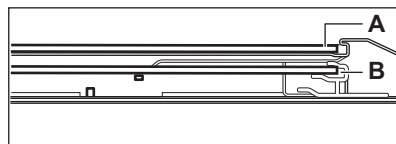
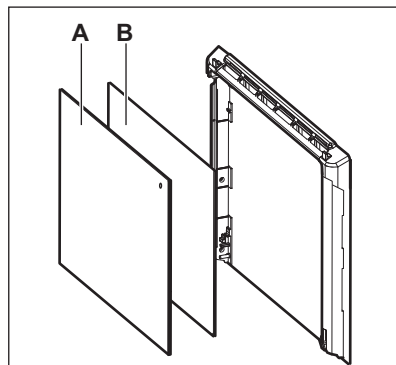
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. korak	Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.	
2. korak	Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.	
3. korak	Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.	
4. korak	Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.	

<p>5. korak</p>	<p>Uхватите облогу врата (B) на гонјем рубу врата с дврије стране и притисните према унутра како бисте ослободили копча.</p>	
<p>6. korak</p>	<p>Povucite облогу врата према напријед како бисте је уклонили.</p>	
<p>7. korak</p>	<p>Držite staklene ploče врата за гонји руб и паљливо их извучите, једну по једну. Поћните од гонје плоче. Провјерите је ли стакло потпуно исклизнуло из лежишта.</p>	
<p>8. korak</p>	<p>Staklene ploče оћистите сапуном и водом. Паљливо осушите стаклене плоче. Staklene ploče не перите у перилици посућа.</p>	
<p>9. korak</p>	<p>Nakon чишћенја, поставите стаклене плоче и врата пећнице.</p>	
<p>Ako су врата исправно постављена, зачућ ће се клик приликом затваранја засуна.</p>		

Pazite да стаклене плоче (A и B) vratite исправним редослиједом. Провјерите симбол/испис на боћној страни стаклене плоче, свака стаклена плоча изгледа другачије како би се демонтажа и монтажа олакшале.

Kada се правилно постави, оквир врата кликне. Провјерите је ли средишња стаклена плоча правилно постављена у лежиште.



RJEŠAVANJE PROBLEMA

12.7 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

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

Stražnja žarulja

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




13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

 Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
 Mogući uzrok	 Rješenje
Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.



Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava



Mogući uzrok



Rješenje

Sat nije postavljen.

Postavite sat, za detalje pogledajte Funkcije sata poglavlje, Kako postaviti: Funkcije sata.

Vrata nisu pravilno zatvorena.

Zatvorite vrata do kraja.

Osigurač je pregorio.

Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.

Uređaj Roditeljska zaštita je uključen.

Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.



Komponente



Opis



Rješenje

Žarulja je pregorjela.

Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja.



Čišćenje



Opis



Rješenje

U unutrašnjosti uređaja ima vode.




U spremniku za vodu nema previše vode.

Kuhanje parom ne radi.

U otvoru za paru nema ostataka kamenca.

Kuhanje parom ne radi.



U spremniku za vodu ima vode.

 Čišćenje	
 Opis	 Rješenje
Potrebno je više od tri minute da ispraznite spremnik za vodu ili voda curi iz otvora za paru.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca. Očistite spremnik za vodu.

Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.

13.2 Kako upravljati: Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

 Kod i opis	 Rješenje
C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti uređaja tijekom Piroliitičko čišćenje.	Izvadite Senzor za hranu.
C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroliitičko čišćenje.	Zatvorite vrata.
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite utikač Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

13.3 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

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

14.2 Ušteda energije



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

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom Trajanje, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

15. STRUKTURA IZBORNIKA

15.1 Izbornik

Stavka izbornika	Aplikacija
Pomoć pri kuhanju	Navodi automatske programe.
Čišćenje	Navodi programe čišćenja.
Favoriti	Navodi omiljene postavke.

Stavka izbornika		Aplikacija
Opcije		Za postavljanje konfiguracije uređaja.
Postavke	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

15.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Pirolitičko čišćenje, brzo	Trajanje: 1 h.
Pirolitičko čišćenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

15.3 Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprečava slučajno uključivanje uređaja. Kad je opcija uključena, tekst se Roditeljska zaštita pojavljuje na zaslonu kada uključite uređaj. Da biste omogućili uporabu uređaja, odaberite kodna slova abecednim redom. Kada je opcija uključena a uređaj isključen, vrata uređaja su zaključana. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena ova opcija.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije uređaja.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.

LAKO JE!

Podizbornik	Aplikacija
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

15.4 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Sat	Postavlja trenutno vrijeme i datum.






15.5 Podizbornik za: Servis

Podizbornik	Opis
Demo način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.
Resetiraj sve postavke	Vraća na tvorničke postavke




16. LAKO JE!

Prije prve upotrebe morate postaviti:				
Jezik	Svjetlina zaslona	Tonovi tipki	Glasnoća zujalice	Sat




Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:

 Uključeno / Isključeno	 Izbornik	 Favoriti	 Tajmer	 Senzor za hranu	START / STOP
--	---	---	---	---	-----------------

Započnite koristiti uređaj

Brzi početak	Uključite uređaj i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite i držite: 	 ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START .
Brzo isključivanje	Isključite uređaj, bilo koji zaslon ili poruku u bilo koje vrijeme.	 - pritisnite i držite dok se uređaj ne isključi.		

Početak kuhanja

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 - pritisnite za uključenje uređaja.	 ... - odaberite funkciju pećnice.	 - postavite temperaturu.	OK - pritisnite za potvrdu.	START - pritisnite za početak kuhanja.

Kuhanje na pari




U spremnik za vodu nalijte hladnu vodu iz slavine. Slijedite upute prikazane na zaslonu.

Podgrijavanje parom Podgrijte hranu.	Funkcija za pizzu	Pečenje kruha	Niska vlažnost Kuhanje s parom. Ubrzava kuhanje.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Naučite kako brzo kuhati

Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:

Naučite kako brzo kuhati

Pomoć pri kuhanju	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite:  .	Pritisnite:  .	Pritisnite:  Pomoć pri kuhanju.	Odaberite jelo.

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja

10% pomoći pri završetku

Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.

Da biste produjili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min.**

17. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získajte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	140	3. INSTALACE.....	147
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	141	3.1 Vestavba.....	147
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	141	3.2 Připevnění trouby ke skřínce.....	148
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	142	4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	148
2.1 Instalace.....	142	4.1 Celkový pohled.....	148
2.2 Připojení k elektrické síti.....	143	4.2 Příslušenství.....	149
2.3 Použití.....	144	5. OVLÁDACÍ PANEL.....	149
2.4 Čištění a údržba.....	145	5.1 Přehled ovládacího panelu.....	149
2.5 Pyrolytické čištění.....	145	5.2 Displej.....	150
2.6 Vaření v páře.....	146	6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	150
2.7 Vnitřní osvětlení.....	146	6.1 První čištění	151
2.8 Servis.....	146	6.2 První připojení.....	151
2.9 Likvidace.....	146	6.3 První předeřtání.....	151

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	151	11.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	166
7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	151	12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	168
7.2 Pokyny pro nastavení: Parní pečicí funkce.....	152	12.1 Poznámky k čištění.....	169
7.3 Nádržka na vodu.....	153	12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky	169
7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	153	12.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čistící.....	170
7.5 Pečicí funkce.....	154	12.4 Jak provádět čištění: Nádržka na vodu.....	171
7.6 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch.....	156	12.5 Připomínka čištění.....	172
8. FUNKCE HODIN.....	157	12.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dviřka.....	172
8.1 Popis funkcí hodin.....	157	12.7 Jak vyměnit: Osvětlení.....	174
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	157	13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	175
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	159	13.1 Co dělat, když.....	175
9.1 Vkládání příslušenství.....	159	13.2 Jak spravovat: Chybové kódy....	176
9.2 Pečicí sonda.....	160	13.3 Servisní údaje.....	176
9.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda....	160	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	177
9.4 Příslušenství pro přípravu v páře. 161		14.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích .	177
9.5 Dietní příprava v páře v zapékací míse.....	162	14.2 Úspora energie.....	178
9.6 Přímá příprava v páře.....	162	15. STRUKTURA NABÍDKY.....	178
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	163	15.1 Nabídka.....	178
10.1 Jak uložit: Oblíbené.....	163	15.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	179
10.2 Blokování tlačítek.....	163	15.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	179
10.3 Automatické vypnutí.....	164	15.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení....	180
10.4 Chladicí ventilátor.....	164	15.5 Dílčí nabídka pro: Obsluha.....	180
11. TIPY A RADY.....	164	16. JE TO SNADNÉ!.....	180
11.1 Doporučení k pečení.....	164	17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	182
11.2 Vlhký horkovzduch.....	164		
11.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	166		

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 běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- 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 umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 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, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- 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

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

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

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

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

- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si přečtete všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
 - při pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
 - zajistěte dobré větrání během počátečního přehřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního přehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

2.6 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.7 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 .

2.8 Servis

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

2.9 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.

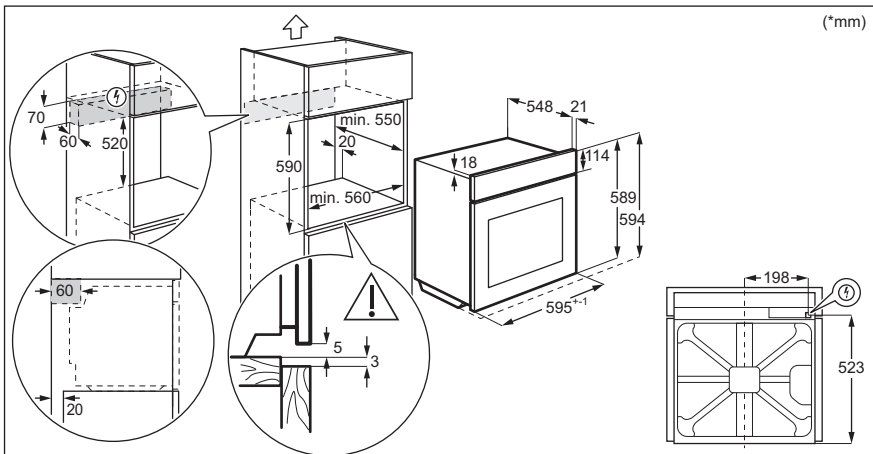
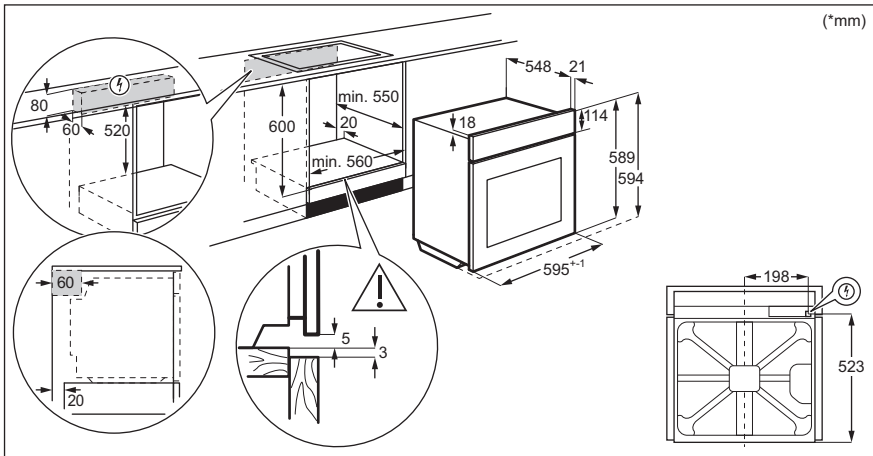
3.1 Vestavba



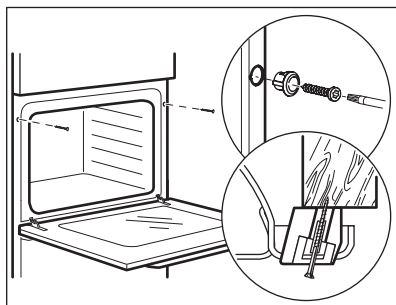
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

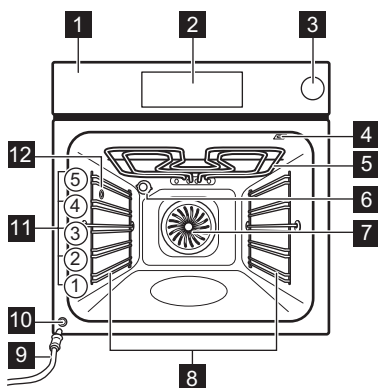


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



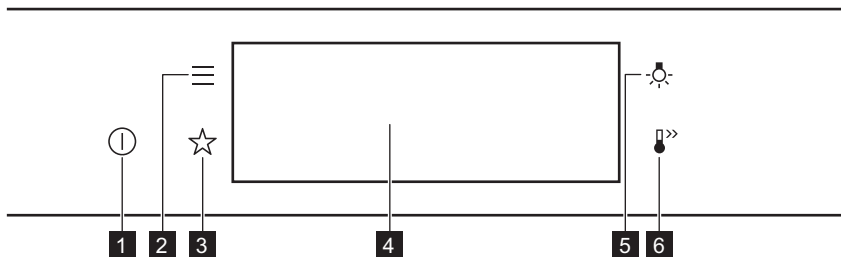
- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9** Vypouštěcí hadice
- 10** Ventil pro vypouštění vody
- 11** Polohy mřížky
- 12** Vstup páry

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.
- **Pečící sonda**
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytažování roštů.
- **Zapékací mísa pro dietní vaření**
Pro funkce pečení v páře.




5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Přehled ovládacího panelu

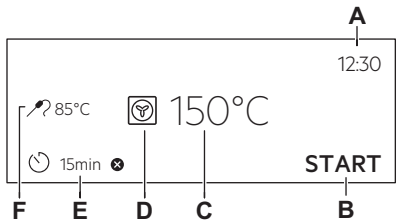


1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
2	Nabídka	Zobrazí funkce spotřebiče.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.










PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 Mačkejte tlačítko	 Posuňte	 Stiskněte a podržte
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

5.2 Displej

	Displej s nastavenými klíčovými funkcemi. A. Denní čas B. ZAPNOUT/VYPNOUT C. Teplota D. Pečící funkce E. Časovač F. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)
---	---

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.			
 K potvrzení volby/nastavení.	 K návratu o jednu úroveň v nabídce.	 K vrácení posledního úkonu.	 K zapnutí a vypnutí funkcí.
Zvukový signál Ukazatele funkce – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.			
 Funkce je zapnutá.	 Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.	 Zvukový signál je vypnutý.	
Ukazatele časovače			
 Pro nastavení funkce: Odložený start.	 Ke zrušení nastavení.		

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 První čištění

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlna-kna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.




6.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Denní čas.

6.3 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

Krok 1	Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci:  Nechte troubu pracovat 1h.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci:  Nechte troubu pracovat 15min.
 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

Krok 1	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
Krok 2	Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
Krok 3	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
Krok 4	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.




Krok 5	Stiskněte: START . Pečící sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečící funkci.	
Krok 6	troubu vypněte.

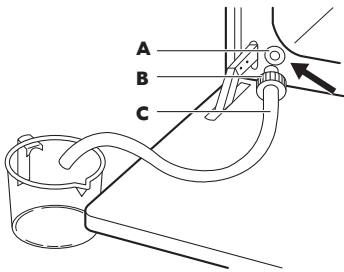
7.2 Pokyny pro nastavení: Parní pečící funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečící funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Nastavte parní pečící funkci.
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu.
Krok 5	Stiskněte: OK.
Krok 6	Stisknutím krytu zásobníku na vodu ho otevřete.
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 900 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Nepřepĺňujte zásobník na vodu nad maximální kapacitu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</div>
Krok 8	Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
Krok 9	Stiskněte: START . Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Krok 10	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
Krok 11	troubu vypněte.

Krok 12	<p>Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>VAROVÁNÍ! Trouba je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.</p> </div>
Krok 13	<p>Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Po každém použití vyčkejte nejméně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.</p>

7.3 Nádržka na vodu

Kontrolka zásobníku na vodu	
	<p>Zásobník je plný.</p>
	<p>Zásobník je z poloviny plný.</p>
	<p>Zásobník je prázdný. Znovu naplňte zásobník vodou.</p>
<p>Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno vnitřku trouby. Odstraňte vodu pomocí houbičky.</p>	

Vyprázdnění zásobníku na vodu		
Krok 1	<p>Vypněte troubu, nechte dvířka otevřená a počkejte, dokud trouba nevychladne.</p>	
Krok 2	<p>Vypouštěcí hadici (C) připojte k vypouštěcímu ventilu (A) přes konektor (B).</p>	
Krok 3	<p>Konec hadice držte pod úrovní A opakovaným mačkáním B zachytávejte zbývající vodu.</p>	
Krok 4	<p>Odpojte C a B a troubu vysušte měkkou houbičkou.</p>	

7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření



Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečící sonda

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ






Úroveň, na kterou je pokrm připraven:



- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte: 
Krok 3	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.
Krok 4	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
Krok 5	Stiskněte: START .








7.5 Pečicí funkce


STANDARDNÍ

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.





Pečící funkce	Použití
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

SPECIALITY

Pečící funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Gratinované pokrmy	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Uchovat teplé	K udržení teploty jídla.

Pečící funkce	Použití
 <p>Vlhký horkovzduch</p>	<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>

PÁRA

Pečící funkce	Použití
 <p>Regenerace</p>	<p>Opakovaný ohřev potravin párou zabraňuje vysoušení povrchu. Teplo je rozváděno šetrným a rovnoměrným způsobem, což umožňuje obnovit chuť a aroma právě připravených potravin. Tuto funkci lze použít k opětovnému ohřevu potravin přímo na talíři. Pomocí různých poloh roštů můžete opětovně ohřívat více než jeden talíř najednou.</p>
 <p>Pizza</p>	<p>Příprava pizzy.</p>
 <p>Pečení chleba</p>	<p>Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.</p>
 <p>Nízká vlhkost</p>	<p>Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídlo z trouby a dušená/zapékaná jídla. Díky kombinaci páry a ohřevu získá maso křehkou a šťavnatou strukturu spolu s křupavým povrchem.</p>

7.6 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúspěšněji.

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.


8. FUNKCE HODIN

8.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Časovač	Monitoruje, jak dlouho je funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.


8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte: Denní čas.
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.


Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

FUNKCE HODIN

Jak zvolit funkci ukončení

Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy


Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Odložený start.
Krok 6	Zvolte hodnotu.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy

Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Jak změnit nastavení časovače

Krok 1	Stiskněte:  .
Krok 2	Nastavte hodnotu časovače.
Krok 3	Stiskněte: OK.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

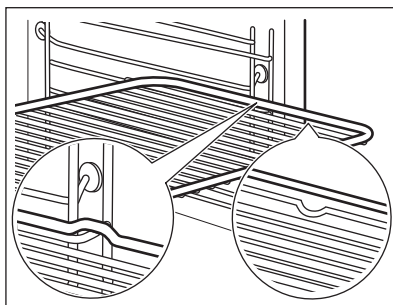
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vkládání příslušenství

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

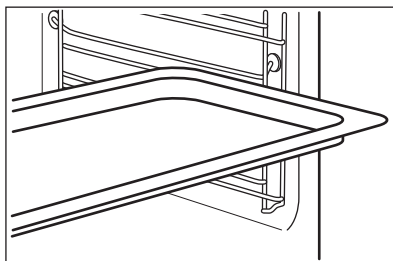
Tvarovaný rošt:

Rošt 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.



9.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

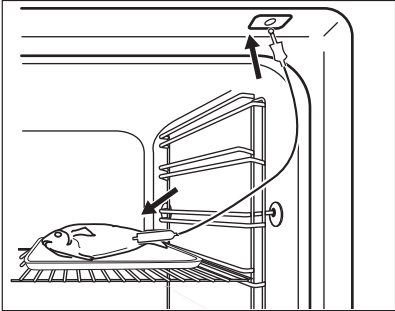
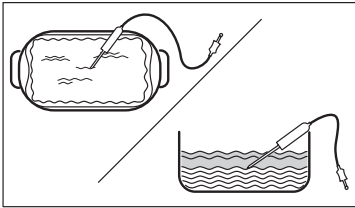
Lze nastavit dvě teploty:	
$^{\circ}\text{C}$ Teplota trouby: minimálně 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Teplota ve středu pokrmu.



Pro dosažení nejlepších výsledků:		
Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

9.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.

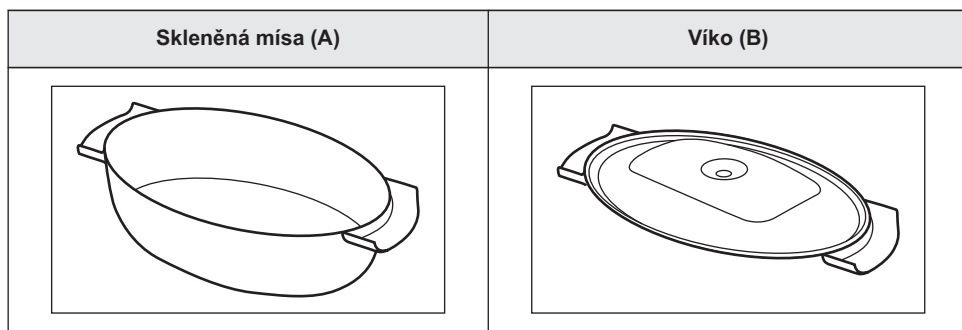
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasaňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.	Zasaňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě.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

Krok 4	Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
Krok 5	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
Krok 6	<ul style="list-style-type: none"> • • • – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu: • Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. • Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.
Krok 7	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.
Krok 8	Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
Krok 9	Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní. </div>

9.4 Příslušenství pro přípravu v páře

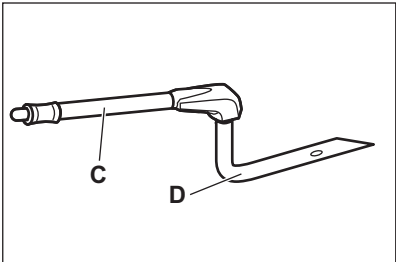
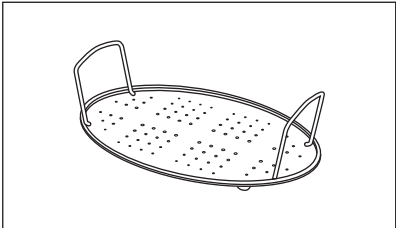
Zapékací mísa pro funkce dietní přípravy v páře

Zapékací mísa pro dietní přípravu se skládá ze skleněné mísy (A), víka (B), hadice trysky (C), trysky (D) a ocelového roštu (E).



POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Tryska, hadice trysky a ocelový rošt.

<p>Hadice trysky (C) je určena pro přípravu v páře, tryska (D) je určena pro přímou přípravu v páře.</p>	
<p>Ocelový rošt (E)</p>	

- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.
- Do horké zapékací mísy nenalévejte studené tekutiny.
- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou plochu.
- Zapékací mísu neumývejte pomocí drátěnek a abrazivních nebo práškových prostředků.

9.5 Dietní příprava v páře v zapékací míse

Krok 1	Zapékací mísu vložte na ocelový rošt a zakryjte ji víkem. Hadici trysky zasuňte do otvoru ve víku. Zapékací mísu vložte na druhou úroveň roštu odspodu.
Krok 2	Hadici trysky připojte ke vstupu páry.
Krok 3	Nastavte troubu na funkci příprava v páře.

9.6 Přímá příprava v páře

Zapékací mísu vložte na ocelový rošt. Přidejte trochu vody. **Nepoužívejte víko.**



VAROVÁNÍ!




Během provozu trouby může být tryska horká. Vždy používejte kuchyňské čňapky. Nepoužíváte-li parní funkci, vyjměte trysku z trouby.

Krok 1	Trysku spojte s hadicí trysky. Hadici trysky připojte ke vstupu páry.
Krok 2	Zapékací mísu vložte na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že hadice trysky není ucpaná. Trysku udržujte mimo topné těleso.
Krok 3	Nastavte troubu na funkci příprava v páře.
Když připravujete pokrm, jako je kuře, kachna, krůta nebo velká ryba, trysku vložte dovnitř pokrmu.	

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



10.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Krok 1	Zapněte spotřebič.
Krok 2	Zvolte upřednostňované nastavení.
Krok 3	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
Krok 4	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
Krok 5	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte OK.
<p> – stisknutím resetujete nastavení.</p> <p> – stisknutím zrušíte nastavení.</p>	



10.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1	Zapněte spotřebič.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci.
Krok 3	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

10.3 Automatické vypnutí

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

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

10.4 Chladicí ventilátor

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

11. TIPY A RADY

11.1 Doporučení k pečení








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






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

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

11.2 Vlhký horkovzduch





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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

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

11.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství








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

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








11.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horní vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horní vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horní vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Beztlučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 min přehřát.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

				 (°C)	 (min)	
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 min předehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 min předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horný vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horný vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4–6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5	Nechte troubu 10 min předehřát.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt, odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 10 min předehřát.


12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA





VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

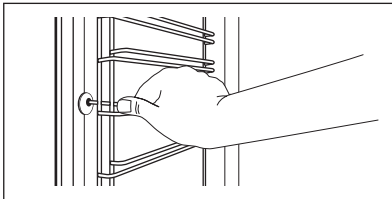
 <p>Čistící prostředky</p>	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

 <p>Každodenní použití</p>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dveří se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

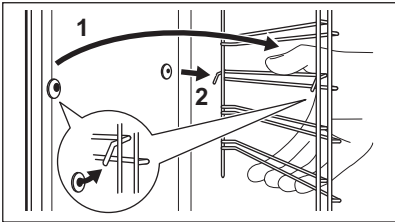
 <p>Příslušenství</p>	Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.
	Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků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

12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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 čistící

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čistící.



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 čistící:

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zapněte troubu.	Stiskněte:  / Čištění.	Vyberte režim čištění.
Funkce	Režim čištění	Délka
Pyrolytická čistící, krátký	Lehké čištění	1 h
Pyrolytická čistící, normální	Normální čištění	1 h 30 min
Pyrolytická čistící, intenzivní	Důkladné čištění	2 h 30 min
<p> Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.</p>		

STOP – stisknutím zastavíte čištění před dokončením.
Troubu nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek na displeji.

Po ukončení čištění:

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

12.4 Jak provádět čištění: Nádržka na vodu

Krok 1	troubu vypněte.
Krok 2	Pod vstup páry umístěte hluboký plech.
Krok 3	Do zásobníku na vodu nalijte 850 ml vody. Přidejte 5 lžic kyseliny citrónové. Vyčkejte 60 minut.
Krok 4	Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu na 230 °C. Troubu vypněte po 25 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.
Krok 5	Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu mezi 130 a 230 °C. Troubu vypněte po 10 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.

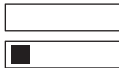



① Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.

Po ukončení čištění:

troubu vypněte.	Vylijte zásobník na vodu. Viz kapitolu „Vyprázdnění zásobníku na vodu“ v části Denní používání.	Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen vyčistěte pomocí měkkého hadříku.	Vyčistěte vypouštěcí hadici teplou vodou a jemným mycí prostředkem.
-----------------	---	--	---

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody. Když tvrdost vody překročí úroveň 4, naplňte zásobník na vodu balenou vodou.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Tvrdość vody		Zkušební proužek	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody	Vyčistěte zásobník na vodu každé
Stupeň	dH				
1	0 - 7		0 - 50	měkká	75 cyklů – 2,5 měsíce
2	8 - 14		51 - 100	středně tvrdá	50 cyklů – 2 měsíce
3	15 - 21		101 - 150	tvrdá	40 cyklů – 1,5 měsíce
4	22 - 28		více než 151	velmi tvrdá	30 cyklů – 1 měsíc

12.5 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Pyrolytická čisticí.

12.6 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 kapitulu „Odstranění a instalace dvířek“.

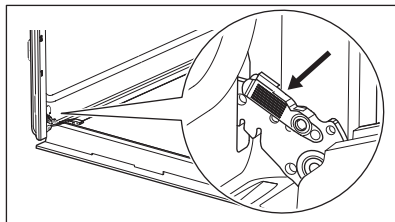


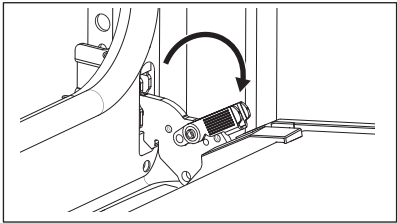
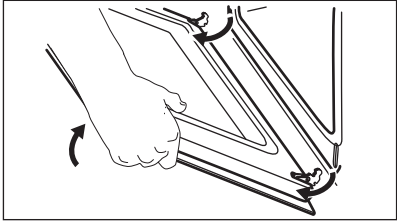
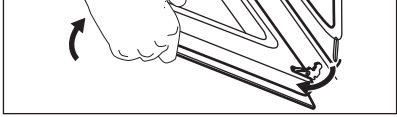
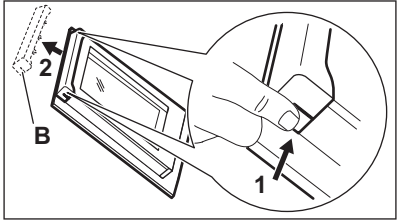

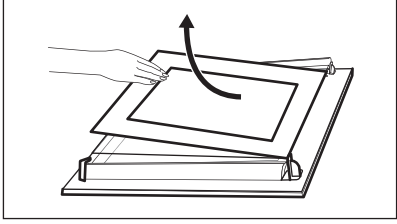
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

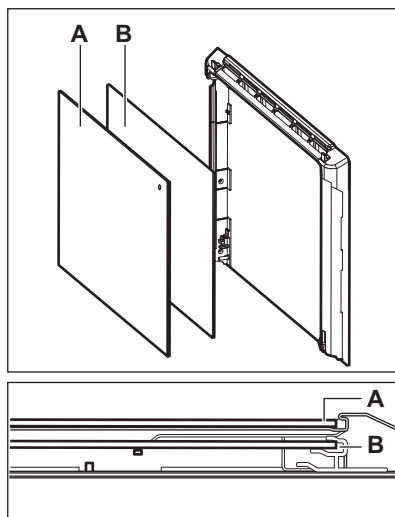
Krok 1

Dvířka trouby zcela otevřete a podřte oba dveřní závěsy.



<p>Krok 2</p>	<p>Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.</p>	
<p>Krok 3</p>	<p>Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.</p>	
<p>Krok 4</p>	<p>Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.</p>	
<p>Krok 5</p>	<p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačení směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p>Krok 6</p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.</p>	
<p>Krok 7</p>	<p>Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.</p>	
<p>Krok 8</p>	<p>Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.</p>	
<p>Krok 9</p>	<p>Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.</p>	
<p>Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.</p>		

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



12.7 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Před výměnou osvětlení:

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

Zadní žárovka

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...



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Viz schéma zapojení.

Hodiny nejsou nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti viz Funkce hodin kapitola, Pokyny pro nastavení: Funkce hodin.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela zavřete dvířka.

Je spálená pojistka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis






Řešení

Spálená žárovka.

Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



 Čištění	
 Popis	 Řešení
Uvnitř spotřebiče je voda.	V zásobníku není příliš mnoho vody.
Pečení v páře nefunguje.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene.
Pečení v páře nefunguje.	V zásobníku je voda.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry uniká voda.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene. Vyčistěte zásobník na vodu.

Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušené výpadkem proudu, zopakujte jej.

13.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Řešení
C2 - Pečicí sonda se nachází uvnitř spotřebiče během Pyrolytická čistící.	Vyjměte Pečicí sonda.
C3 – dvířka nejsou plně zavřená během Pyrolytická čistící.	Zavřete dvířka.
F111 - Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Zcela zasuňte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

13.3 Servisní údaje

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

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

14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

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

Položka nabídky	Použití
Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.
Čištění	Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.

Položka nabídky		Použití
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

15.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Pyrolytická čisticí, krátký	Délka: 1 h.
Pyrolytická čisticí, normální	Délka: 1 h 30 min.
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Délka: 2 h 30 min.

15.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Pokud je tato možnost zapnutá, zobrazí se tento text Dětská bezp. pojistka na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Jestliže je tato funkce zapnutá a spotřebič je vypnutý, dvířka trouby jsou zablokována. Přístup k časovači, dálkovému ovládní a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou funkcí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí spotřebiče.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.

JE TO SNADNÉ!

Dílčí nabídka	Použití
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

15.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.






15.5 Dílčí nabídka pro: Obsluha

Dílčí nabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivací kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.




16. JE TO SNADNÉ!

Před prvním použitím musíte nastavit:				
Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Denní čas



Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

Zahájení používání spotřebiče

Rychlé spuštění	Zapněte spotřebič a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte:  .	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Spotřebič můžete kdykoliv vypnout na jakémkoliv obrazovce nebo při jakémkoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.		

Zahájení vaření

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 – stisknutím zapněte spotřebič.	 ... – zvolte pečící funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spustíte vaření.

Pečení v páře




Studenou vodu z kohoutku nalijte do zásobníku na vodu. Řiďte se pokyny na displeji.

Regenerace Znovu ohřejte potraviny.	Pizza	Pečení chleba	Nízká vlhkost Pečení v páře. Urychljuje pečení.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Zjistěte, jak vařit rychle



K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:

JE TO SNADNÉ!

Zjistěte, jak vařit rychle				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte:  .	Stiskněte:  .	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.	
Podpora dokončení přípravy při 10 % Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.	Stisknutím +1min prodloužíte dobu přípravy.

17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

MÖTLEME TEILE

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



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.....	184	3.2 Seadme kinnitamine	
1.1 Laste ja haavatavate inimeste		kõõgimööblisse.....	192
turvalisus.....	185	4. TOOTE KIRJELDUS.....	192
1.2 Üldine ohutus.....	185	4.1 Ülevaade.....	192
2. OHUTUSJUHISED.....	186	4.2 Lisatarvikud.....	193
2.1 Paigaldamine.....	186	5. JUHTPANEEL.....	193
2.2 Elektriühendus.....	187	5.1 Juhtpaneeli ülevaade.....	193
2.3 Kasutamine.....	188	5.2 Ekraan.....	194
2.4 Puhastus ja hooldus.....	189	6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	195
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	189	6.1 Esmane puhastamine	195
2.6 Auruküpsetus.....	190	6.2 Esmakordne ühendamine.....	195
2.7 Sisevalgustus.....	190	6.3 Algne eelkuumutamine.....	195
2.8 Hooldus.....	190	7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	195
2.9 Kõrvaldamine.....	190	7.1	
3. PAIGALDAMINE.....	190	Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	195
3.1 Sisseehitamine.....	191		

7.2 Kuidas seadistada: Auruga kuumutamise funktsioon.....	196	11.4 Kõpsetustabelid testimisasutustele.....	211
7.3 veepaak.....	197	12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	213
7.4 Kuidas seada: Juhendatud kõpsetamine.....	198	12.1 Märkused puhastamise kohta....	214
7.5 Kõpsetusrežiimid.....	198	12.2 Kuidas eemaldada: restitoed	214
7.6 Notes on:Niiske kõpsetus põõrdõhuga.....	201	12.3 Kuidas kasutada: Pürolõõsupuhastamine.....	215
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	201	12.4 Kuidas puhastada: veepaak.....	216
8.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	201	12.5 Puhastamise meeldetuletus.....	217
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	202	12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks.....	217
9. TARIKUTE KASUTAMINE.....	204	12.7 Kuidas asendada: lamp.....	219
9.1 Tarvikute sisestamine.....	204	13. VEAOTSING.....	220
9.2 Toidusensor.....	204	13.1 Mida teha, kui.....	220
9.3 Kuidas kasutada: Toidusensor....	205	13.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	221
9.4 Auruga kõpsetamise lisatarvikud.	206	13.3 Hooldusandmed.....	221
9.5 Aurukõpsetamine dieettoidu kõpsetusnõus.....	207	14. ENERGIATÕHUSUS.....	222
9.6 Otsene auruga kõpsetus.....	207	14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i õkodisaini ja energiamõrgistuse eeskirjadele.....	222
10. LISAFUNKTSIOONID.....	208	14.2 Energia kokkuhoid.....	223
10.1 Kuidas salvestada: Lemmikud... 208		15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	223
10.2 Nuppude lukustus.....	208	15.1 Menüü.....	223
10.3 Automaatne väljalõlitus.....	208	15.2 Alammenüü: Puhastamine.....	224
10.4 Jahutusventilaator.....	209	15.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	224
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	209	15.4 Alammenüü: Seadistamine.....	225
11.1 Soovitused sõõgivalmistamiseks.....	209	15.5 Alammenüü: Hooldus.....	225
11.2 Niiske kõpsetus põõrdõhuga.....	209	16. SEE ON LIHTNE!.....	225
11.3 Niiske kõpsetus põõrdõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	211	17. JÄÄTMEKÄITLUS.....	227

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.

OHUTUSJUHISED

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi 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 külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- 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 tagaososa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaososa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisesehitatud 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 elektriõhutatud pistikupesaga.
- 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.

OHUTUSJUHISED

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

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

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- 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 küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse kööginõu paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

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

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toiminguga käigus võivad toiduvalmistamisjääkide ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
 - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
 - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.

PAIGALDAMINE

- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjust/toiduvalmistamisjääkidest eralduvad auru ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiiristad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke auru.

2.6 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.7 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.8 Hooldus

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

2.9 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

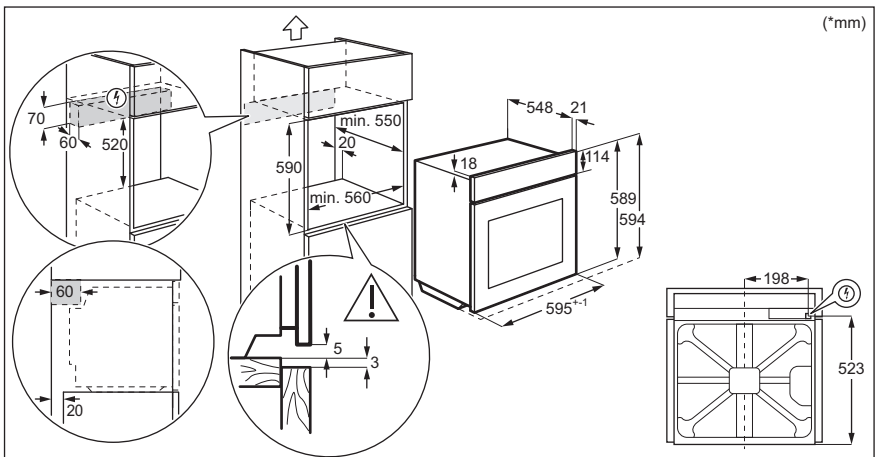
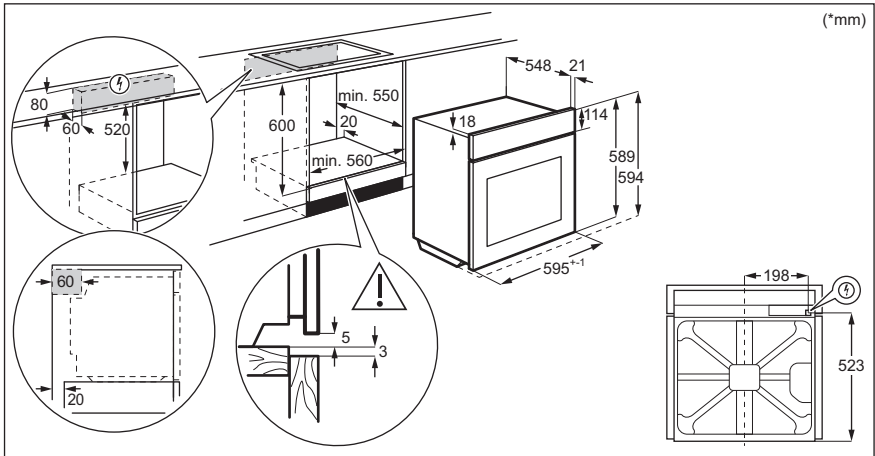
3.1 Sissehitamine



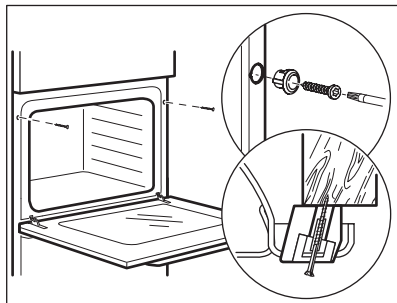
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

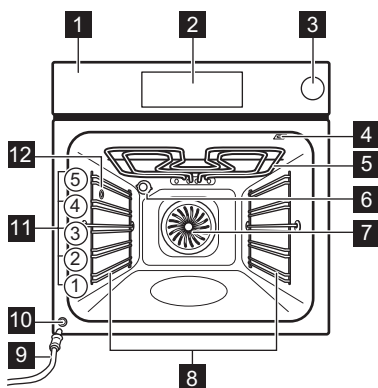


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



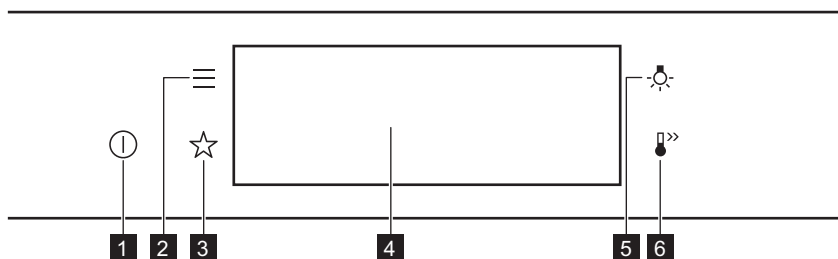
- 1** Juhtpaneel
- 2** Elektronprogrammeerija
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Riilutugi, eemaldatav
- 9** Äravoolutoru
- 10** Vee väljalaskeklapp
- 11** Riuli asendid
- 12** Auru sisselaskeava

4.2 Lisatarvikud

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




5. JUHTPANEEL

5.1 Juhtpaneeli ülevaade

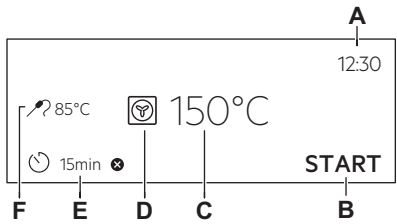


1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.









JUHTPANEEL

 <p>Vajutage</p>	 <p>Liikuge</p>	 <p>Vajutage ja hoidke</p>
<p>Puudutage pinda sõrmeotsaga..</p>	<p>Libistage sõrmeots üle pinna.</p>	<p>Puudutage pinda 3 sekundit.</p>

5.2 Ekraan

	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <p>A. Kellaeg B. START/STOPP C. Temperatuur D. Küpsetusrežiimid E. Taimer F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</p>
---	---

Ekraani indikaatorid

<p>Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.</p>			
<p>OK Valiku või seade kinnitamiseks.</p>	<p> Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</p>	<p> Viimase toimingu tühistamiseks.</p>	<p> Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</p>
<p>Helisignaali funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.</p>			
<p> Funktsioon on sees.</p>	<p> Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.</p>	<p> Helisignaali on väljas.</p>	
<p>Taimeri indikaatorid</p>			
<p> Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.</p>	<p> Seade tühistamiseks.</p>		

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmane puhastamine

1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoed seadmesse.



6.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaeg.

6.3 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul töötada 1h.
3. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul töötada 15min.



Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.


7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid


1. samm	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
2. samm	Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit  , et siseneda alammenüüsse.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE




3. samm	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
4. samm	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
5. samm	Vajutage: START . Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.
STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.	
6. samm	Lülitage ahi välja.

7.2 Kuidas seadistada: Auruga kuumutamise funktsioon

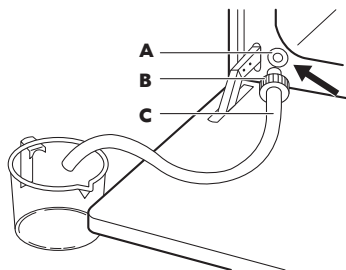
1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Seadke auruküpsetuse režiim.
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.
4. samm	Seadke temperatuur.
5. samm	Vajutage: OK.
6. samm	Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. samm	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 900 ml vett), kuni kostub helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</div>
8. samm	Lükake veesahtel oma kohale.

9. samm	Vajutage: START . Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.
Samm 10	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
Samm 11	Lülitage ahi välja.
Samm 12	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">  HOIATUS! Ahi on tuline. Eksisteerib põletusohu. Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik. </div>
Samm 13	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Pärast igat kasutamist oodake vähemalt 60 minutit, et vältida kuuma vee väljumist vee väljalaskeklapist.

7.3 veepaak

Veepaagi indikaator	
	Paak on täis.
	Paak on pooltäis.
	Paak on tühi. Täitke paak.
Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale. Eemaldage vesi käsna.	

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



7.4 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine



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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor








Toidu küpsetamiskraad:

- Vähekiips või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem


1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
4. samm	Valige toit või toidu tüüp.
5. samm	Vajutage: START .

7.5 Küpsetusrežiimid








TAVALINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.


MUU




Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamise	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 Gratineerimine	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Kuumutamine auruga	Toidu auruga soojendamine takistab pinna kuivamist. Soojus jaotub õrnalt ja ühtlaselt, mis võimaldab äsja valminud toidu maitset ja aroomi taastada. Seda funktsiooni saab kasutada toidu soojendamiseks otse taldrikul. Saate soojendada korraga rohkem kui ühte taldrikut, kasutades erinevaid riivilasendeid.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamine.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib liha-, linnuliha-, ahjuroogade ja vormiroogade jaoks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna.

7.6 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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


8. KELLA FUNKTSIOONID


8.1 Kella funktsioonide kirjeldus


Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seada kella	
1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: Kellaaeg.
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp.
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus.
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Kuidas pikendada küpsetusaega
Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.
Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1 min.

Taimerisätete muutmine	
1. samm	Vajutage:  .
2. samm	Seadke taimeriväärtus.
3. samm	Vajutage: OK.
Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.	

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

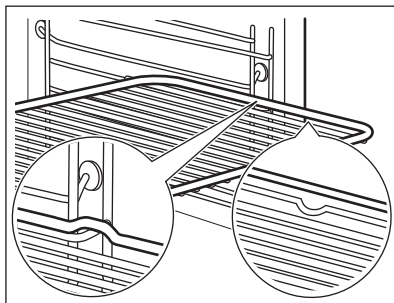
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

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

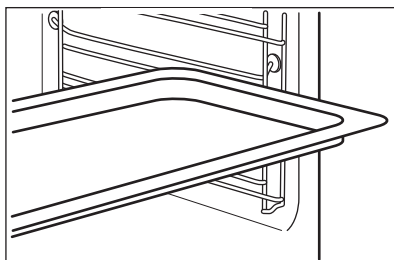
Traatrest:

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



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.



9.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

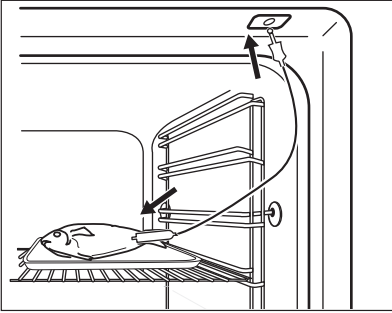
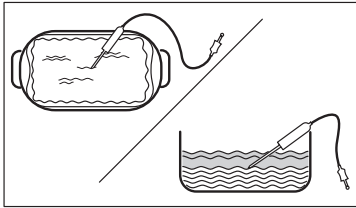

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitade puhul.


– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

9.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. samm	Sisestamine: Toidusensor.
Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog
Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.	Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.
	
4. samm	Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupessa. Näidik kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. samm	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal. • Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal ja ahi lõpetab töö.

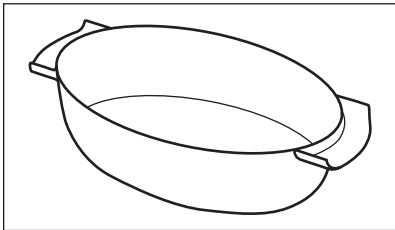
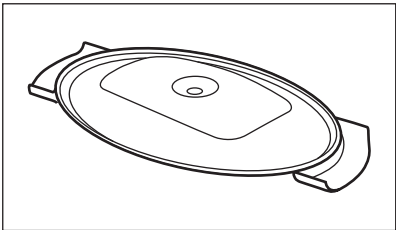
TARVIKUTE KASUTAMINE

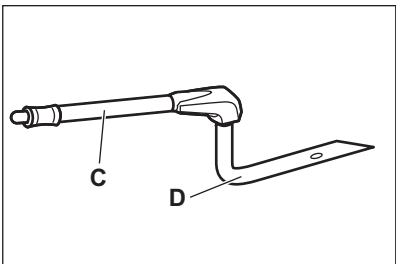
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.
8. samm	Vajutage: START. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.  HOIATUS! Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

9.4 Auruga küpsetamise lisatarvikud

Dieettoidunõu aurukeetmise funktsioonide jaoks

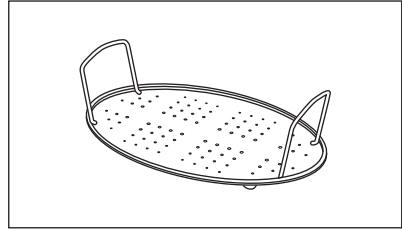
Dieettoidunõu koosneb klaaskaunist (A), kaanest (B), pihustitorust (C), pihustist (D) ja terasest grillist (E).

Klaaskauss (A)	Kaan (B)
	

Pihusti, pihustitoru ja terasest grill.	
<p>Pihustitoru (C) on mõeldud aurutamiseks, pihusti (D) on mõeldud otseseks aurutamiseks.</p>	

Pihusti, pihustitoru ja terasest grill.

Terasest grill (E)



- Ärge pange kuuma küpsetusnõud külmale / märjale pinnale.
- Ärge valage külma vedelikku küpsetusnõusse kui see on kuum.
- Ärge kasutage küpsetusnõud kuumal küpsetuspinnal.
- Ärge puhastage küpsetusnõud abrasiivide, küürimisvahendite ja pulbritega.

9.5 Auruküpsetamine dieettoidu küpsetusnõus

1. samm	Asetage küpsetusnõu terasest grillile ja katke see kaanega. Asetage pihustitoru kaane sees olevasse auku. Asetage küpsetusnõu altpoolt teise riuli asendisse.
2. samm	Ühendage pihustitoru auru sisselaskeavaga.
3. samm	Seadke ahi aurutamise funktsioonile.

9.6 Otsene auruga küpsetus

Asetage küpsetusnõu terasest grillile. Lisage vett. Ärge kaant kasutage.



HOIATUS!






Pihusti võib ahju töötamise ajal olla kuum. Kasutage alati ahjukindaid. Kui te ei kasuta aurufunktsiooni, eemaldage pihusti ahjust.

1. samm	Ühendage pihusti pihustitoruga. Ühendage pihustitoru auru sisselaskeavaga.
2. samm	Asetage küpsetusnõu alt esimesele või teisele riuliasendile. Veenduge, et pihustitoru ei oleks ummistunud. Hoidke pihustit küttekehast eemal.
3. samm	Seadke ahi aurutamise funktsioonile.
Kui küpsetate sellist toitu nagu, kana, part, kalkun või suuri kalu, asetage pihusti toidu sisse.	

10. LISAFUNKTSIOONID



10.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.
5. samm	Vajutage nuppu  , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage  .
 – vajutage, et seade lähtestada.  – vajutage, et seade tühistada.	



10.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim
3. samm	 ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

10.3 Automaatne väljalülitus

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

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


Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

10.4 Jahutusventilaator

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






11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks







<p>Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.</p> <p>Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.</p> <p>Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.</p>






11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjures	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
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

		 (°C)		 (min)
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
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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








			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga








11.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 (°C)	 (min)	
Väikesed kookid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35	-
Väikesed kookid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed kookid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 min.
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5	Eelkuumutage ahju 10 min.
Veiseli-hamburger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest, rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjures neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.




12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

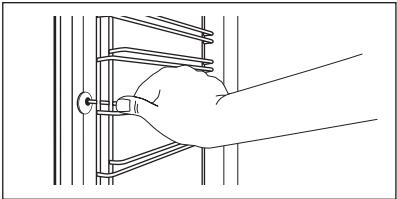
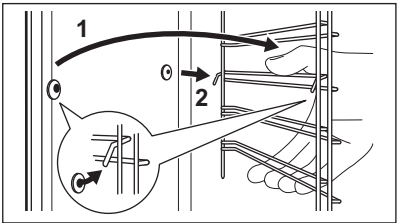
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

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

12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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

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

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	Vajutage nuppu:  / Puhastamine.	Valige puhastusrežiim.
Funktsioon	Puhastusrežiim	Kestus
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kerge puhastamine	1 h
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Põhjalik puhastamine	2 h 30 min




Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud. Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseelukümbol kaob ekraanilt.

Kui puhastamine lõpeb:

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




12.4 Kuidas puhastada: veepaak


1. samm	Lülitage ahi välja.
2. samm	Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
3. samm	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 850 ml. Lisage sidrunhape: 5 teelusikait. Oodake 60 min.
4. samm	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur tasemele 230 °C. Lülitage ahi 25 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
5. samm	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur vahemikus 130 kuni 230 °C. Lülitage ahi 10 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.	

Kui puhastamine lõpeb:

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

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

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

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon	Puhastage veepaaki, kui on läbitud/möödunud
Tase	dH				
4	22 - 28		üle 151	väga kare	30 tsüklit – 1 kuu

12.5 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

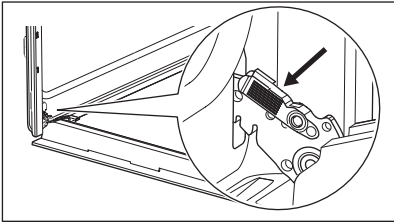
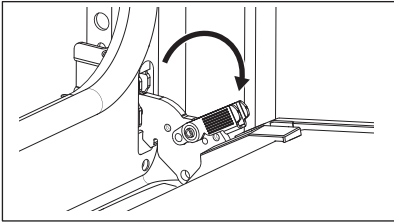
12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

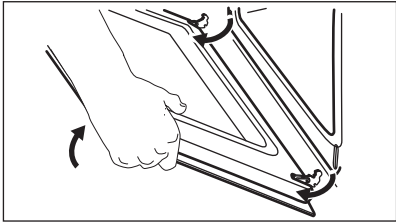
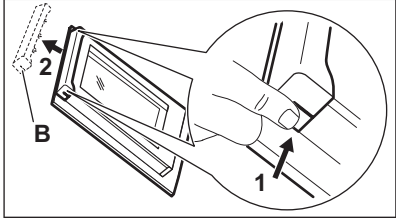
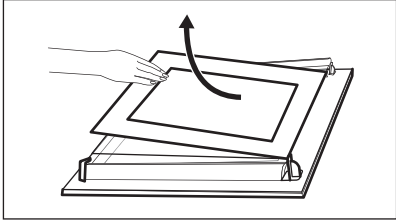


ETTEVAATUST!

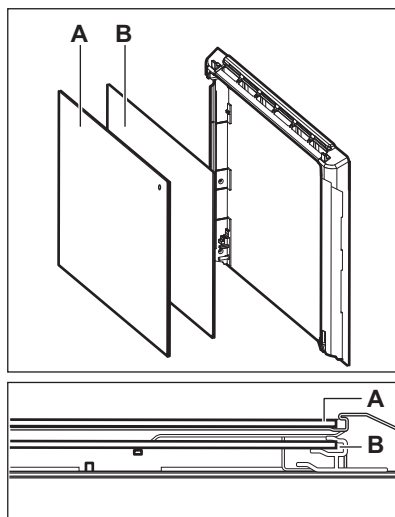
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

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

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et kesmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.7 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

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

Tagumine lamp




1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. samm	Puhastage klaaskatte.
3. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.




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




13. VEAOTSING

 HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.
--

13.1 Mida teha, kui...

 Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikule poole.
Seade Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



 Komponendid	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

 Puhastamine	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Seadme sisemuses on vett.	Veepaagis ei ole liiga palju vett.
Auruküpsetus ei tööta.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet.
Auruküpsetus ei tööta.	Veepaagis on vett.
Veepaagi tühjendamine või vee valgumine auruküpsetuse sisselaskeavast võtab üle kolme minuti.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet. Puhastage veepaaki.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

13.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
C2 - Toidusensor on seadme sees, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Võtke välja Toidusensor.
C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Sulgege uks.
F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

13.3 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.

ENERGIATÕHUSUS

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93kWh/tsükl	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

IEC/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 kokkuvõhi 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 kokkuvõhiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja. 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 energiakokkuvõidu.

15. MENÜÜ STRUKTUUR

15.1 Menüü

Menüü-üksus	Kasutamine
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine	Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.

MENÜÜ STRUKTUUR

Menüü-üksus		Kasutamine
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

15.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 2 h 30 min.

15.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui valik on sisse lülitatud Lapselukk ilmub seadme sisselülitamisel ekraanile tekst. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui see valik on sisse lülitatud ja seade on välja lülitatud, siis on seadme uks lukustatud. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadmfunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.

Alammenüü	Kasutamine
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

15.4 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

15.5 Alammenüü: Hooldus






Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

16. SEE ON LIHTNE!




Enne esimest kasutamist tuleb seada:				
Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Kellaaeg

SEE ON LIHTNE!




Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 SEES / VÄL- JAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP
---	--	---	---	--	-----------------

Seadme töölepanek

Kiirkäivitus	Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	1. samm	2. samm	3. samm
		Vajutage ja hoidke all:  .	 ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START .
Kiirväljalülitus	Lülitage seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	 – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja.		

Alustage küpsetamist




1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 – vajutage seadme sisselülitamiseks.	 ... – valige küpsetusrežiim.	 – Seadke temperatuur.	OK – vajutage kinnitamiseks.	START – vajutage küpsetamise alustamiseks.

Auruküpsetus

Valage veesahhulise külma kraanivett. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Kuumutamine auruga Toidu ülessoojendamine.	Pitsa funktsioon	Leib	Madal niiskus Auruga küpsetus. Kiirendab küpsetamist.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada**Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:**



Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage:  .	Vajutage:  .	Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg**10% lõpuabi**

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min.**

17. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmekäitlus ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmekäitlus 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.....	229	3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	236
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	230	3.1 Beépítés.....	236
1.2 Általános biztonság.....	230	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	237
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	231	4. TERMÉKLEÍRÁS.....	238
2.1 Üzembe helyezés.....	231	4.1 Általános áttekintés.....	238
2.2 Elektromos csatlakozás.....	232	4.2 Tartozékok.....	238
2.3 Használat.....	233	5. KEZELŐPANEL.....	239
2.4 Ápolás és tisztítás.....	234	5.1 A kezelőpanel áttekintése.....	239
2.5 Piroolitikus tisztítás.....	235	5.2 Kijelző.....	240
2.6 Gőzsütés.....	235	6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	240
2.7 Belső világítás.....	235	6.1 Kezdeti tisztítás.....	240
2.8 Szolgáltatások.....	236	6.2 Első csatlakoztatás.....	241
2.9 Ártalmatlanítás.....	236	6.3 Kezdeti előmelegítés.....	241

7. NAPI HASZNÁLAT.....	241	12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	259
7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók..	241	12.1 Megjegyzések a tisztítással	
7.2 Beállítása: Gőzlés sütőfunkció...	242	kapcsolatban.....	259
7.3 Víztartály.....	243	12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	260
7.4 Hogyan állítsa be: Előre		12.3 Hogyan használja:	
programozott sütés.....	243	Pirolitikus tisztítás.....	260
7.5 Sütőfunkciók.....	244	12.4 Hogyan tisztítsa: Víztartály.....	261
7.6 Megjegyzések:Konvekciós		12.5 Tisztítás emlékeztető.....	262
levegő (nedves).....	246	12.6 Eltávolítás és	
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	247	visszaszerelés: Ajtó.....	262
8.1 Órafunkciók leírása.....	247	12.7 Hogyan cserélje: Lámpa.....	264
8.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók...	247	13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	265
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	249	13.1 Mi a teendő, ha	265
9.1 Tartozékok behelyezése.....	249	13.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	266
9.2 Húshőmérő szenzor.....	250	13.3 A szerviz számára szükséges	
9.3 Használata: Húshőmérő szenzor.	250	adatok.....	267
9.4 Tartozékok gőzsütéshez.....	251	14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	267
9.5 Gőzsütés diétás ételkészítő		14.1 Termékismertető és	
edénnyel.....	252	termékismertető lap az EU Ecodesign és	
9.6 Közvetlen gőzsütés.....	253	Energiacímkezési Szabályzatának	
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	253	megfelelően.....	267
10.1 Hogyan mentheti: Kedvencek...	253	14.2 Energiatakarékosság.....	268
10.2 Funkciózár.....	254	15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	269
10.3 Automatikus kikapcsolás.....	254	15.1 Menü.....	269
10.4 Hűtőventilátor.....	254	15.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	269
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS		15.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	270
JAVASLATOK.....	255	15.4 Almenü ehhez: Beállítás.....	270
11.1 Sütési javaslatok.....	255	15.5 Almenü ehhez: Szervíz.....	271
11.2 Konvekciós levegő (nedves).....	255	16. EGYSZERŰ!.....	271
11.3 Konvekciós levegő (nedves) -		17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	273
ajánlott tartozékok.....	257		
11.4 Ételkészítési táblázatok a			
bevizsgáló intézetek számára.....	257		

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- 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 mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

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

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

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

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Lásd még a táblázatot:

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

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

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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén 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 tisztítószeret 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.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket 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 az alábbiak ajánlottak:
 - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadást okozó bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.7 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

2.8 Szolgáltatások

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

2.9 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

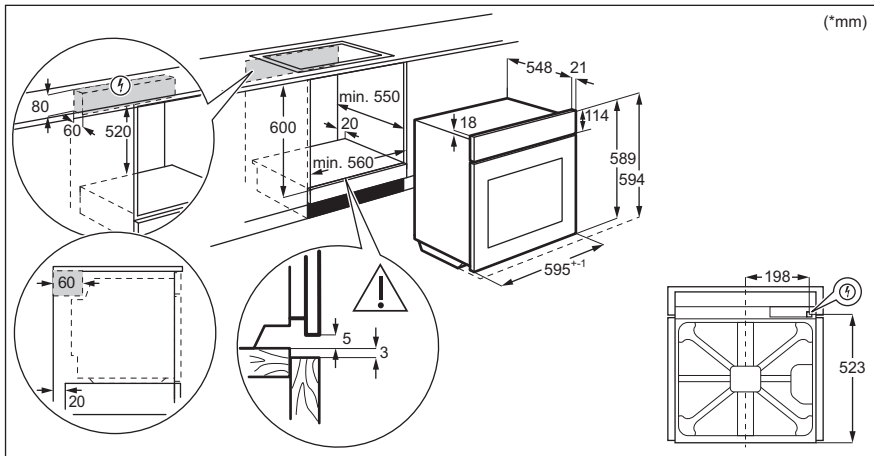
3.1 Beépítés

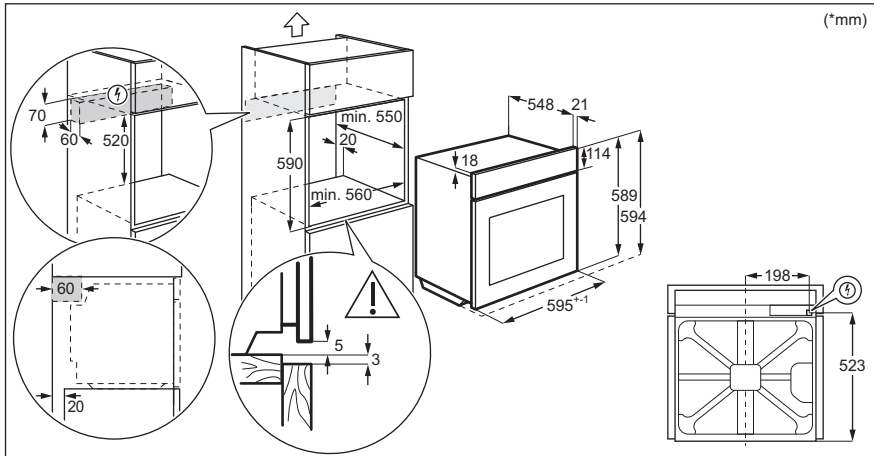


YouTube

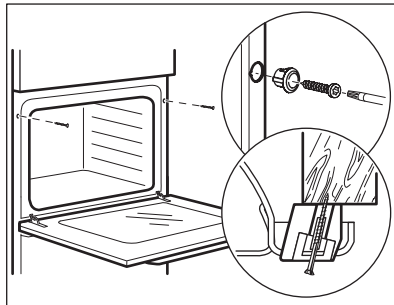
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



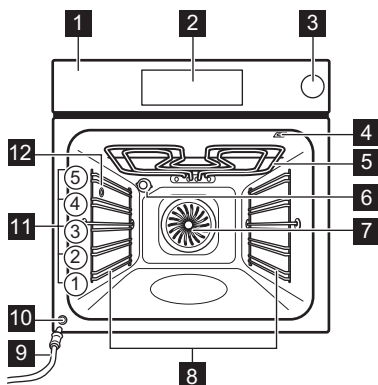


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Víztartály
- 4** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Polctartó, eltávolítható
- 9** Lefolyócsó
- 10** Vízleeresztő szelep
- 11** Polcpozíciók
- 12** Gőz bemenet

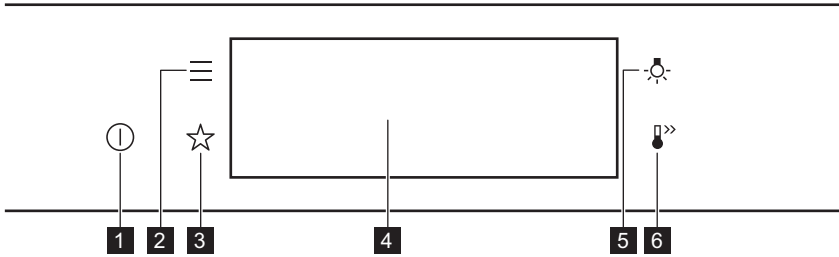
4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálcá**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.
- **Diétás ételkészítő edény**


A gőzöléses főzési funkciókhoz.

5. KEZELŐPANEL

5.1 A kezelőpanel áttekintése

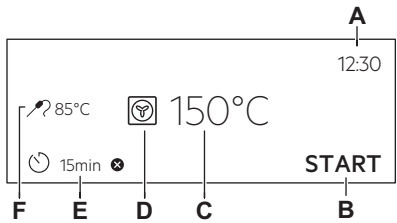


1	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	A készülékfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.










 <p>Nyomja meg a</p>	 <p>Áthelyezés</p>	 <p>Tartsa nyomva</p>
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

5.2 Kijelző

	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Pontos időB. START/LEÁLLÍTÁSC. HőmérsékletD. SütőfunkciókE. IdőzítőF. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)
---	--

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.			
 Választás / beállítás megerősítése.	 Visszalépés egy szinttel a menüben.	 Az utolsó művelet visszavonása.	 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.			
 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.	
Időzítő visszajelzők			
 A funkció beállítása: Késleltetett indítás.	 A beállítás törlése.		

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

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

<p>Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.</p>	<p>Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.</p>	<p>Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.</p>
--	---	--




6.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

6.3 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

<p>1. lépés</p>	<p>Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.</p>
<p>2. lépés</p>	<p>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 1 ó hosszágig működni a sütőt.</p>
<p>3. lépés</p>	<p>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 15perc hosszágig működni a sütőt.</p>
<p> Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.</p>	


7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!


Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

<p>1. lépés</p>	<p>Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.</p>
<p>2. lépés</p>	<p>Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.</p>
<p>3. lépés</p>	<p>Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK. A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.</p>
<p>4. lépés</p>	<p>Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót.</p>




5. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

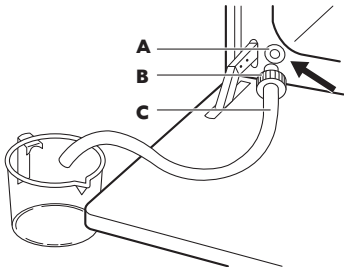
7.2 Beállítása: Gőzölés sütőfunkció

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet.
5. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.
6. lépés	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. lépés	Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 900 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne töltsse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.</div>
8. lépés	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
9. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
10. lépés	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltsse fel újra a víztartályt.
11. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

12. lépés	<p>A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>FIGYELMEZTETÉS! A sütő forró! Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.</p> </div>
13. lépés	<p>A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehült, puha kendővel törölje szárazra a sütőteret. Minden használat után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízleeresztő szelepen.</p>

7.3 Víztartály

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

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

7.4 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.



NAPI HASZNÁLAT

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor






Az étel megfőzöttségének szintje:



- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.








7.5 Sütőfunkciók


HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.





Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p>Tészta kelesztés</p>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Tartósítás</p>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 <p>Aszalás</p>	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 <p>Edény Melegítés</p>	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
 <p>Kiolvasztás</p>	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 <p>Csőben sütés</p>	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</p>	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 <p>Melegen tartás</p>	Élelmiszerek melegen tartásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).</p>

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Regenerálódás</p>	<p>Az étel gőzzel történő újramelegítése megakadályozza a felület kiszáradását. A hő kémelő és egyenletes módon oszlik el, így az étel íze és aromája ugyanolyan lesz, mint az elkészült ételé. Ez a funkció az étel közvetlenül a tányéron történő újramelegítésére használható. Egyszerre több tányért is felmelegíthet, különböző polcszintek használatával.</p>
 <p>Pizza funkció</p>	<p>Pizzasütés.</p>
 <p>Kenyér</p>	<p>A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.</p>
 <p>Páratartalom, alacsony</p>	<p>Ez a funkció húshoz, szárnyasokhoz, sütőedényekhez és felfújtakhoz használható. A gőz és a hő kombinációjának köszönhetően a hús puha, szaftos állagúvá és kérges felületűvé válik.</p>

7.6 Megjegyzések:Konvekciós levegő (nedves)

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Órafunkciók leírása


Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Ellenőrzi, hogy a funkció mennyi ideig működik. Működésidőzítő – be- és kikapcsolhatja.

8.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók


Az óra beállítása	
1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg: Pontos idő.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése


1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

Az időzítő beállításának módosítása

- | | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időzítési értéket. |
| 3. lépés | Nyomja meg: OK funkciót. |

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

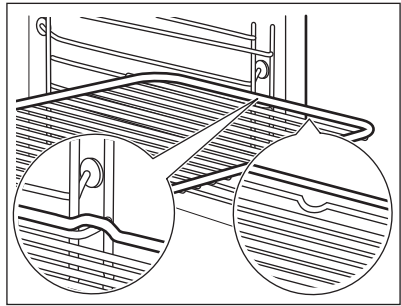
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

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

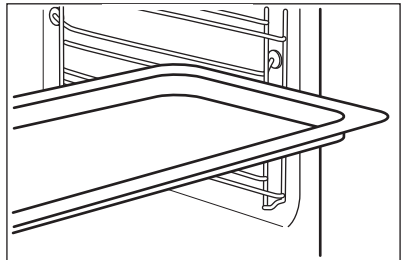
Sütőrács:

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





Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

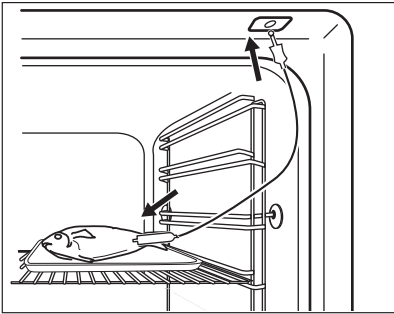
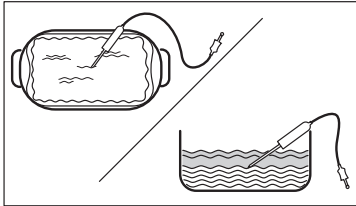


Két hőmérsékletet kell beállítani:	
 A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.	 A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:		
A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

9.3 Használata: Húshőmérő szenzor

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

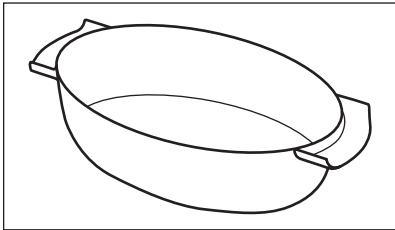
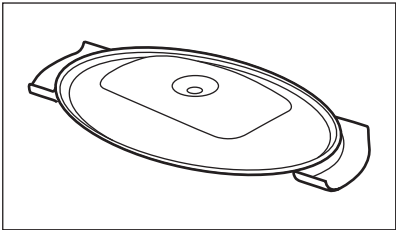
	
<p>4. lépés</p>	<p>Csatlakoztassa Hűshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor.</p>
<p>5. lépés</p>	<p> - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.</p>
<p>6. lépés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához: • Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. • Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.
<p>7. lépés</p>	<p>Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: OK a fő képernyőre lépéshez.</p>
<p>8. lépés</p>	<p>Nyomja meg: START funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.</p>
<p>9. lépés</p>	<p>Vegye ki Hűshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> FIGYELMEZTETÉS! Égés veszélye áll fenn, mivel Hűshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</p> </div>

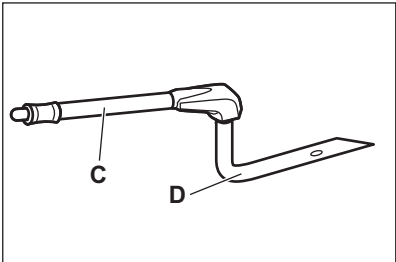
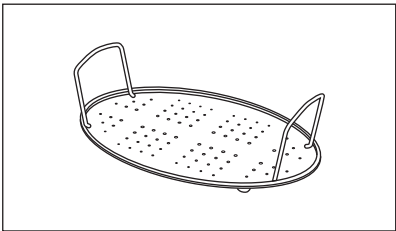
9.4 Tartozékok gőzsütéshez

Diétás ételkészítő edény gőzsütési funkciókhoz

A diétás ételkészítő edény a következőkből áll: üvegtál (A), fedő (B), befűvő tömlő (C), fűvóka (D) és acélrács (E).

TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

Üvegtál (A)	Fedő (B)
	

Fúvóka, befúvó tömlő és acélrács.	
<p>A befúvó tömlő (C) a gőzsütéshez, a fúvóka (D) a közvetlen gőzsütéshez használható.</p>	
<p>Acélrács (E)</p>	

- Ne helyezze hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.
- Ne helyezze a sütőedényt forró főzőfelületre.
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszológépekkel, valamint porokkal.

9.5 Gőzsütés diétás ételkészítő edénnyel

<p>1. lépés</p>	<p>Helyezze a sütőedényt az acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt. Illessze a befúvó tömlőt a fedő furatába. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére.</p>
-----------------	--

2. lépés	Csatlakoztassa a befűvő tömlőt a gőzbemenethez.
3. lépés	A sütőn állítsa be a gőzsütés funkciót.

9.6 Közvetlen gőzsütés

Helyezze a sütőedényt az acélrácsra. Adjon hozzá némi vizet. Ne használja a fedőt.



FIGYELMEZTETÉS!

A fűvőka forróvá válhat, amikor a sütő működik. Mindig használjon edényfogó kesztyűt. A fűvőkát távolítsa el a sütőtől, ha nem használja a gőz funkciót.


1. lépés	Csatlakoztassa a fűvőkát a befűvő tömlőhöz. Csatlakoztassa a befűvő tömlőt a gőzbemenethez.
2. lépés	A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a befűvő tömlő ne legyen összenyomva. A fűvőkát tartsa távol a fűtőelemtől.
3. lépés	A sütőn állítsa be a gőzsütés funkciót.



Amikor csirkét, kacsát, pulykát vagy nagyobb halat készít, a fűvőkát a hús üreges részébe vezesse be.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg a OK gombot.

 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.
 - nyomja meg a beállítás törléséhez.



10.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	☆, 🔒 - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

10.3 Automatikus kikapcsolás

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

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűhőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

10.4 Hűtőventilátor

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






11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

11.1 Sütési javaslatok






i
<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p>

11.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.





		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	25 - 30

11.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok








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

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








11.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára








Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

				 (°C)	 (perc)	
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 percig

				 (°C)	 (perc)	
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőrács, cseptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a cseptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 percig



12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 Tisztítószer- rek	A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálal ronggyal tisztítsa.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
	A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.
 Napi használá- lat	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálal törlőronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikro-szálás törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<p>1. lépés</p>	<p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.</p>	
<p>2. lépés</p>	<p>Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.</p>	
<p>3. lépés</p>	<p>Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.</p>	
<p>4. lépés</p>	<p>A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.</p>	

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:

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

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja be a sütőt.	Nyomja meg:  / Tisztítás.	Válassza a tisztítás üzemmódot.
Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Pirolitikus tisztítás, gyors	Enyhe tisztítás	1 ó
Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 ó 30 perc
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	2 ó 30 perc
<p>i Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszeli, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.</p>		
<p>STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózárra szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.</p>		

Amikor a tisztítás véget ér:

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

12.4 Hogyan tisztítsa: Vízartály






1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
2. lépés	Helyezzen egy mély tepsit a gőz bemenet alá.
3. lépés	Töltsön vizet a vízartályba: 850 ml. Adjon hozzá 5 teáskanál citromsavat. Várjon 60 percig.
4. lépés	Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. Kapcsolja ki a sütőt 25 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.
5. lépés	Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közé. Kapcsolja ki a sütőt 10 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.
<p>i A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a vízartályt minden gőzöléssel végzett sütés után.</p>	

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.	Ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Víz-tartály kiürítése” c. szakaszt.	Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.	Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.
-----------------------	--	---	--

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait (dH) a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal és vízminőséggel együtt. Amennyiben a vízkeménység túllépi a 4 értéket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

Vízkeménység		Tesztcsík	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje	Tisztítsa meg a víztartályt minden
Szint	dH				
1	0 - 7	 	0 - 50	lágú	75 ciklusonként - 2,5 havonta
2	8 - 14		51 - 100	mérsékelten kemény	50 ciklusonként - 2 havonta
3	15 - 21		101 - 150	kemény	40 ciklusonként - 1,5 havonta
4	22 - 28		151 felett	nagyon kemény	30 ciklusonként - havonta

12.5 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

12.6 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.

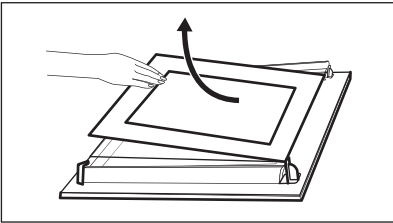


VIGYÁZAT!

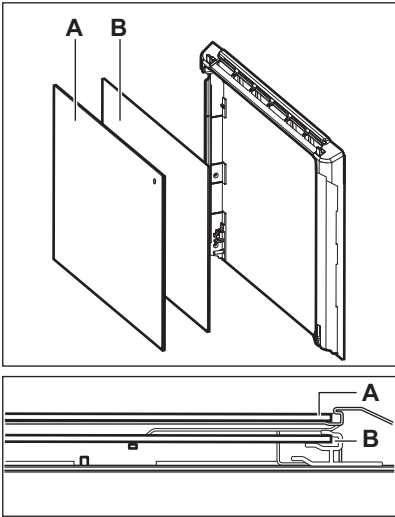
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

<p>1. lépés</p>	<p>Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.</p>	
<p>2. lépés</p>	<p>Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.</p>	
<p>3. lépés</p>	<p>Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.</p>	
<p>4. lépés</p>	<p>Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.</p>	
<p>5. lépés</p>	<p>Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.</p>	
<p>6. lépés</p>	<p>Húzza előre a díszléceket az eltávolításához.</p>	

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

7. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.	
8. lépés	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
9. lépés	Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.	

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

<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 díszléce kattanó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.</p>	
--	--

12.7 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatról.	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 készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajtot.
Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.
Az ajtó nem csukódik rendesen.	Teljesen zárja be az ajtót.
Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

 A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.

 Alkotóelemek	
 Leírás	 Megoldás
Kiéggett az izzó.	Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.



 Tisztítás	
 Leírás	 Megoldás
Víz került a készülék sütőterébe.	Nincs túl sok víz a víztartályban.
A gőzben sütés nem működik.	Nincs vízkömaradvány a gőz bemenet nyílásánál.
A gőzben sütés nem működik.	Van víz a víztartályban.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Nincs vízkömaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

13.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 Kód és leírás	 Megoldás
C2 - a(z) Hűshőmérő szenzor van a készülék sütőterében, miközben Pirolitikus tisztítás.	Távolítsa el – Hűshőmérő szenzor.
C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva, miközben Pirolitikus tisztítás.	Csukja be az ajtót.
F111 - Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen csatlakoztassa Hűshőmérő szenzor az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

13.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807

ENERGIAHATÉKONYSÁG

Energihatékonysági szám	81.2	
Energihatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCCBP39X	36.8kg

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

14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkciónál automatikusan kikapcsolnak.

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

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

15.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 ó.

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 ó 30 perc.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 2 ó 30 perc.

15.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekzár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a beállítás be van kapcsolva, a(z) Gyerekzár szöveg jelenik meg a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva és a készülék ki van kapcsolva, a készülékajtó reteszelve van. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

15.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.

Almenü	Leírás
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

15.5 Almenü ehhez: Szervíz






Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

16. EGYSZERŰ!



Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Pontos idő
-------	-----------------	-------------------	--------------------------	------------

Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűhőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	--	-----------------


A készülék használatának megkezdése

Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: 	 ... - válasza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.

A készülék használatának megkezdése

Gyors kikapcsolás	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.
--------------------------	---	---

Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
① - a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.



Gőzöléses főzés

Hideg csapvízzel tölts fel a víztartályt. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

Regenerálódás Melegítse újra az ételt.	Pizza funkció	Kenyér	Páratartalom, alacsony Gőzöléses főzés. Felgyorsítja a főzést.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:



Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg: ① funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat**10% befejezési segéd**

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1perc** gombot.

17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop




KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS


Izmantojiet tikai oriģinālas 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.....	275	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	283
1.1 Bēnu un neaizsargātu personu drošība.....	276	4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	283
1.2 Vispārīgā drošība.....	276	4.1 Vispārējs pārskats.....	283
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	277	4.2 Papildpiederumi.....	284
2.1 Uzstādīšana.....	277	5. VADĪBAS PANELIS.....	284
2.2 Elektrotilkla savienojums.....	278	5.1 Vadības paneļa pārskats.....	284
2.3 Lietošana.....	279	5.2 Displejs.....	285
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	280	6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 286	
2.5 Pirolitiskā tīrīšana.....	280	6.1 Sākotnējā tīrīšana	286
2.6 Gatavošana ar tvaiku.....	281	6.2 Pirmreizējais savienojums.....	286
2.7 Iekšējais apgaismojums.....	281	6.3 Sākotnējā uzkarsēšana.....	286
2.8 Serviss.....	281	7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	286
2.9 Utilizācija.....	281	7.1 Iestaīšana.	
3. UZSTĀDĪŠANA.....	281	Karsēšanas funkcijas.....	286
3.1 Iebūve.....	282		

7.2	Kā iestatīt: Tvaika karsēšanas funkcija.....	287	12.	KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	304
7.3	Ūdens tvertne.....	288	12.1	Piezīmes par tīrīšanu.....	304
7.4	Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....	289	12.2	Izņemšana. Plauktu balsti	305
7.5	Karsēšanas funkcijas.....	289	12.3	Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	305
7.6	Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.....	292	12.4	Kā tīrīt? Ūdens tvertne.....	306
8.	PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	292	12.5	Tīrīšanas atgādinājums.....	307
8.1	Pulksteņa funkciju apraksts.....	292	12.6	Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	307
8.2	Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas.....	293	12.7	Kā nomainīt: Lampa.....	309
9.	PIEDERUMU LIETOŠANA.....	294	13.	PROBLĒMRISINĀŠANA.....	310
9.1	Papildpiederumu ievietošana.....	294	13.1	Kā rīkoties, ja.....	310
9.2	Termozonde.....	295	13.2	Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	311
9.3	Lietošana Termozonde.....	295	13.3	Servisa dati.....	312
9.4	Papildpiederumi gatavošanai ar tvaiku.....	297	14.	ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	312
9.5	Gatavošana ar tvaiku, izmantojot cepamtrauku.....	298	14.1	Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem.....	312
9.6	Gatavošana ar tvaiku nenosegtā cepamtraukā.....	298	14.2	Elektroenerģijas taupīšana.....	313
10.	PAPILDFUNKCIJAS.....	298	15.	IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	314
10.1	Kā saglabāt: Izlase.....	298	15.1	Izvēlne.....	314
10.2	Funkciju bloķēšana.....	299	15.2	Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	314
10.3	Automātiskā izslēgšanās.....	299	15.3	Apakšizvēlne: Iespējas.....	314
10.4	Dzesēšanas ventilators.....	299	15.4	Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	315
11.	PADOMI UN IETEIKUMI.....	300	15.5	Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	315
11.1	Gatavošanas ieteikumi.....	300	16.	TAS IR VIENKĀRŠI!.....	316
11.2	Ventilatora kars. ar mitrumu.....	300	17.	APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	317
11.3	Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	302			
11.4	Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	302			

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. Glabāiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmām.
- 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. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no 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 padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm

Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- 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 vadu šķērsriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

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

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzinieties, 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;

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- neļieiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljās vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvojties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.

- Pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīršanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vājā ierīces durvis.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.7 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, 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.

2.8 Serviss

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

2.9 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

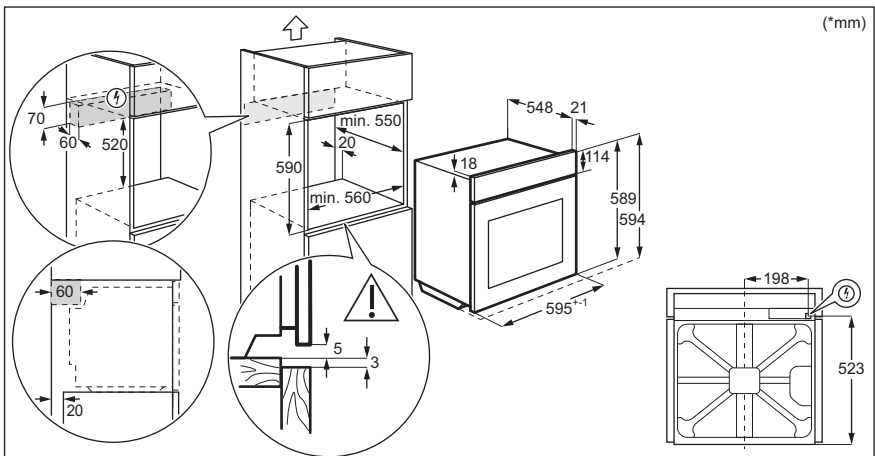
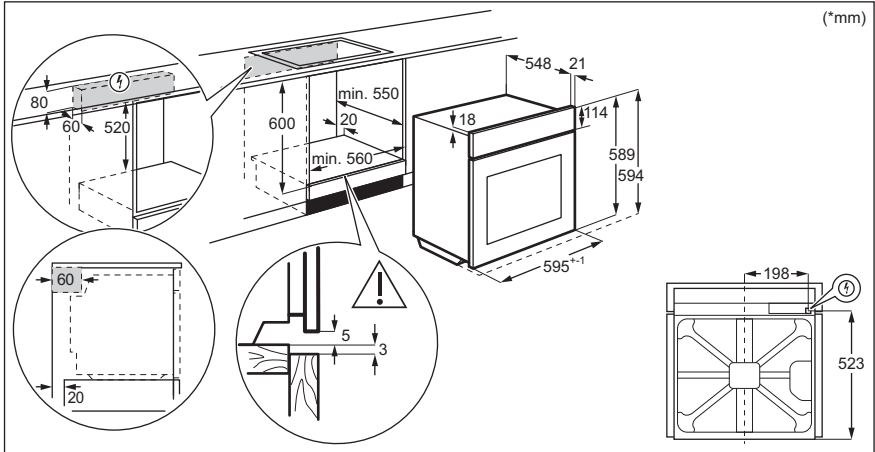
3.1 Iebūve



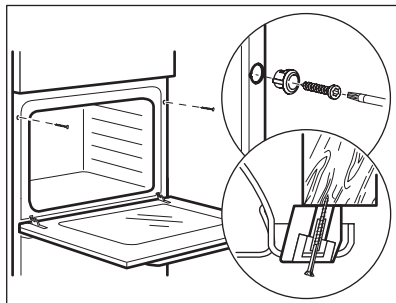
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

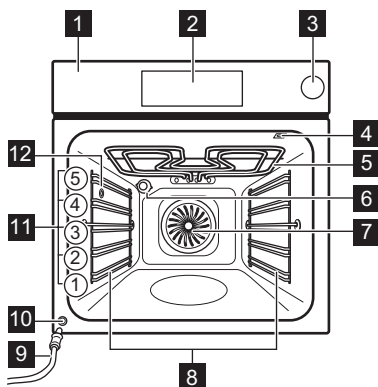


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



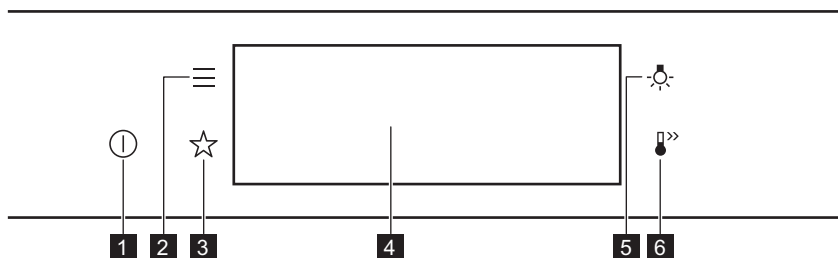
- 1** Vadības panelis
- 2** Elektroniskais programmētājs
- 3** Ūdens atvilktnē
- 4** Termozondes kontaktligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Plaukta atbalsts, izņemams
- 9** Novadcaurule
- 10** Ūdens izvades vārsts
- 11** Plauktu līmeņi
- 12** Tvaika pievads

4.2 Papildpiederumi




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

5. VADĪBAS PANELIS

5.1 Vadības paneļa pārskats











1	IESLĒGT / IZ-SLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 <p>Piespiediet</p>	 <p>Pavirziet</p>	 <p>Nospiediet un turiet nospiestu</p>
<p>Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.</p>	<p>Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.</p>	<p>Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.</p>

5.2 Displejs

	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)
--	--

Displeja indikatori

<p>Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.</p>			
<p>OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p>	<p> Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p>	<p> Pēdējās darbības atcelšana.</p>	<p> Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p>
<p>Skaņas signāls funkciju indikatori – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.</p>			
<p> Funkcija ir ieslēgta.</p>	<p> Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p>	<p> Skaņas signāls ir izslēgts.</p>	
<p>Taimera indikatori</p>			
<p> Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p>	<p> Iestatījuma atcelšana.</p>		

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sākotnējā tīrīšana

1. solis.	2. solis	3. solis
No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.



6.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

6.3 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

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



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


7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas


1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
2. solis	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu  , lai atvērtu apakšizvēlni.

3. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK . Displejs rāda iestatīto temperatūru.
4. solis	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK .
5. solis	Nospiediet START . Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.




7.2 Kā iestatīt: Tvaika karsēšanas funkcija

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.
2. solis	Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. solis	Nospiediet: OK . Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. solis	Iestatiet temperatūru.
5. solis	Nospiediet OK .
6. solis	Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
7. solis	Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 900 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>BRĪDINĀJUMS!</p> <p>Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.</p> </div>
8. solis	Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
9. solis	Nospiediet START . Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.

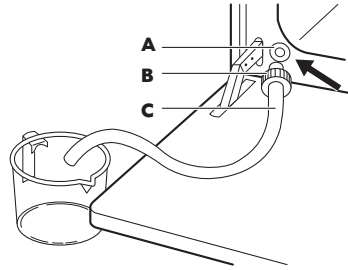
IZMANTOŠANA IKDIENĀ

10. solis	Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.
11. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
12. solis	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> BRĪDINĀJUMS! Cepeškrāsns ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.</div>
13. solis	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Nogaidiet vismaz 60 minūtes pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

7.3 Ūdens tvertne

Ūdens tvertnes indikators	
	Tvertne ir pilna.
	Tvertne ir daļēji pilna.
	Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.
Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Nofīriet ūdeni ar sūkli	

Iztukšojiet ūdens tvertni	
1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni, atstājiet tās durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
2. solis.	Pievienojiet novadcauruli (C) izvades vārstam (A), izmantojot savienotāju (B).
3. solis.	Raugieties, lai gals atrastos zemākā līmenī nekā A, un nospiediet B atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.
4. solis	Atvienojiet C un B un nosusiniet cepeškrāsni ar mīkstu sūkli.



7.4 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:








- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .


7.5 Karsēšanas funkcijas








IZMANTOŠANA IKDIENĀ

STANDARTS


Karsēšanas funkcija	Lietošana
 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.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.

SPECIĀLIE




Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Lēnā gatavošana	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Picas funkcija	Picas cepšana.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 Zems mitrums	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.

7.6 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

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


8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


8.1 Pulksteņa funkciju apraksts


Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga funkcijas darbības ilgumu. Laika skaitīšana — varat to ieslēgt un izslēgt.

8.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet Diennakts laiks.
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet ● ● ● .
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana	
1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .

PIEDERUMU LIETOŠANA

Gatavošanas sākuma atlikšana

3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet ● ● ● .
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

1. solis	Nospiediet: ⏸.
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet: OK.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

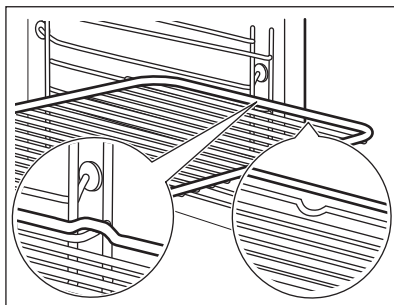
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

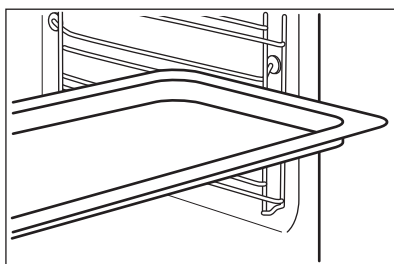
Restots plaukts:

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



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:


Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C	
Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

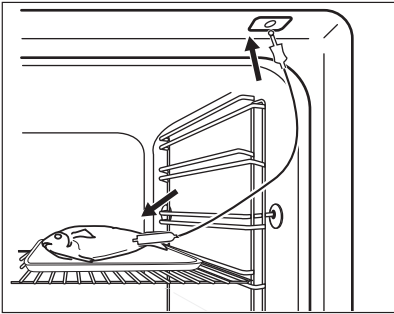
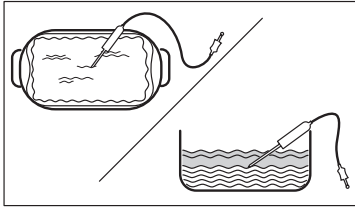

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

9.3 Lietošana Termozonde

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
----------	-------------------------

PIEDERUMU LIETOŠANA

2. solis	lestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	ievietošana. Termozonde.
Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.	ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.
	
4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:• Skaņas signāls - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls;• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK , lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izepts.

9. solis

Izņemiet Termozone kontaktspaudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.



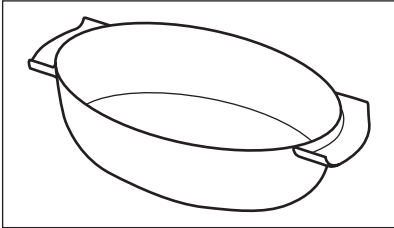
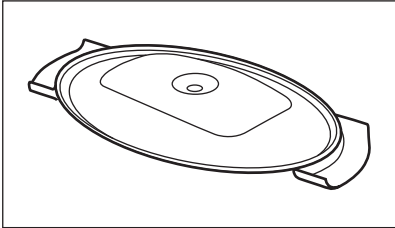
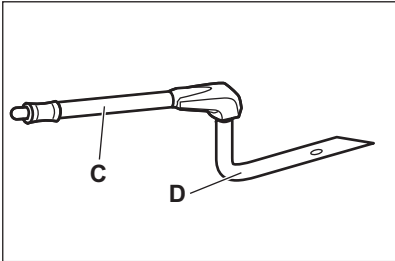
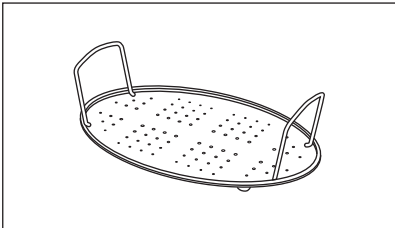
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozone sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

9.4 Papildpiederumi gatavošanai ar tvaiku

Cepamtrauks funkcijām, kas paredzētas gatavošanai ar tvaiku

Cepamtrauks sastāv no stikla bļodas (A), vāka (B), inžektora caurules (C), inžektora (D) un metāla restēm (E).

Stikla bļoda (A)	Vāks (B)
	
Inžektors, inžektora caurule un metāla restes.	
<p>Inžektora caurule (C) ir paredzēta gatavošanai ar tvaiku nosēgtā cepamtraukā, bet inžektors (D) ir paredzēts gatavošanai ar tvaiku nenošēgtā cepamtraukā.</p>	
<p>Metāla restes (E)</p>	

PAPILDFUNKCIJAS

- Nenovietojiet karstu cepamtrauku uz aukstas/ mitras virsmas.
- Neļieiet aukstus šķidrumus uzkarstētā cepamtraukā.
- Nenovietojiet cepamtrauku uz karstas ēdiena gatavošanai paredzētas virsmas.
- Netīriet cepamtrauku ar abrazīviem un skrāpējošiem līdzekļiem un pulveriem.

9.5 Gatavošana ar tvaiku, izmantojot cepamtrauku

1. solis.	Novietojiet cepamtrauku uz metāla restēm un uzlieciet tam vāku. Novietojiet inžektora cauruli uz atvēruma cepamtrauka vākā. Novietojiet cepamtrauku otrā plaukta pozīcijā no apakšas.
2. solis	Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu.
3. solis.	Iestatiet cepeškrāsnī gatavošanas ar tvaiku funkciju.

9.6 Gatavošana ar tvaiku nenosegtā cepamtraukā

Novietojiet cepamtrauku uz metāla restēm. Pievienojiet nedaudz ūdens. Neizmantojiet vāku.



BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns darbības laikā inžektors var sakarst. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus. Izņemiet inžektoru no cepeškrāsns laikā, kad neizmantojat tvaika funkciju.

1. solis.	Savienojiet inžektoru ar inžektora cauruli. Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu.
2. solis	Novietojiet cepamtrauku pirmā vai otrā plaukta pozīcijā no apakšas. Pārliecinieties, ka inžektora caurule nav aizsprostota. Raugieties, lai inžektors atstos atstatus no karsējošā elementa.
3. solis.	Iestatiet cepeškrāsnī gatavošanas ar tvaiku funkciju.




Gatavojot, piemēram, vistu, pīli, tītaru vai lielas zivis, ievietojiet inžektoru ēdienā.

10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Kā saglabāt: Izlase



Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis	Ieslēdziet ierīci.
2. solis	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.

3. solis	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
4. solis	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis.	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	



10.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	lešlīdziet ierīci.
2. solis	lestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	 ,  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

10.3 Automātiskā izslēgšanās

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

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


Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

10.4 Dzesēšanas ventilators

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






11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Gatavošanas ieteikumi







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

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.





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

PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








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








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

11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm








Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-

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

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

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



12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 Tīrīšanas līdzekļi	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
 Lietošana ikdienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneliem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	

12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.




UZMANĪBU!

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

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

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

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni.	Nospiediet  / Tīrīšana.	Atlasiet tīrīšanas režīmu.
Iespēja	Tīrīšanas režīms	Ilgums
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Viegla tīrīšana	1 h
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min
<p>i Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.</p> <p>Nospiediet STOP, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām. Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.</p>		

Kad tīrīšana beidzas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izfīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Nofīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.





12.4 Kā tīrīt? Ūdens tvertne

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
2. solis.	Novietojiet cepamo pannu zem tvaika pievada.
3. solis.	Ielejiet ūdens atvilktnē 850 ml ūdens. Pievienojiet 5 tējkarotes citronskābes. Uzgaidiet 60 min.
4. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Zems mitrums. Iestatiet temperatūru uz 230 °C. Pēc 25 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
5. solis.	Izslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Zems mitrums. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet cepeškrāsni pēc 10 minūtēm un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
<p>i Lai novērstu kaļķakmens atlieku veidošanos, iztukšojiet ūdens tvertni ik reizes pēc gatavošanas ar tvaiku.</p>	

Kad tīrīšanas cikls beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana" sadaļu "Ikdienas lietošana".	Izskalojiet ūdens tvertni un iztīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mīkstu drānu.	Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
-------------------------	---	---	--

Turpmāk esošajā tabulā norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar attiecīgo kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitāti. Ja ūdens cietība pārsniedz 4. pakāpi, neuzpildiet ūdens atvilktni ar krāna ūdeni.

Ūdens cietība		Ūdens pārbaudes sloksne	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc
Pakāpe	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mīksts	75 cikliem — 2,5 mēnešiem
2	8 - 14		51 - 100	vidēji ciets	50 cikliem — 2 mēnešiem
3	15 - 21		101 - 150	ciets	40 cikliem — pusotra mēneša
4	22 - 28		vairāk nekā 151	ļoti ciets	30 cikliem — 1 mēneša

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

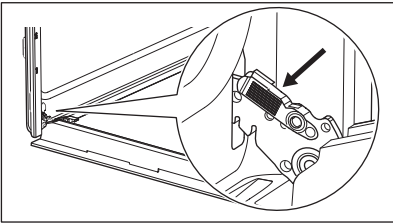
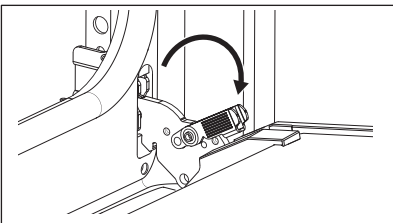
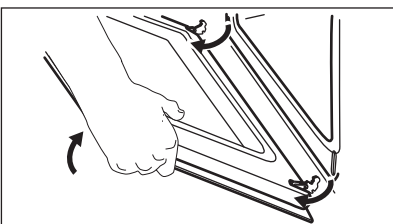

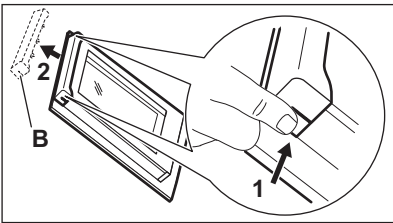

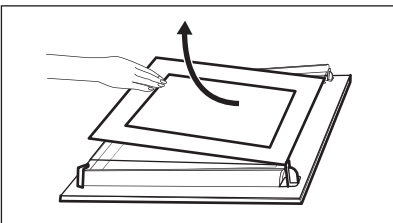
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

1. solis	Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.	
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 ārpusē saskartos ar drānu.	
5. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērstā virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
6. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
7. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.	

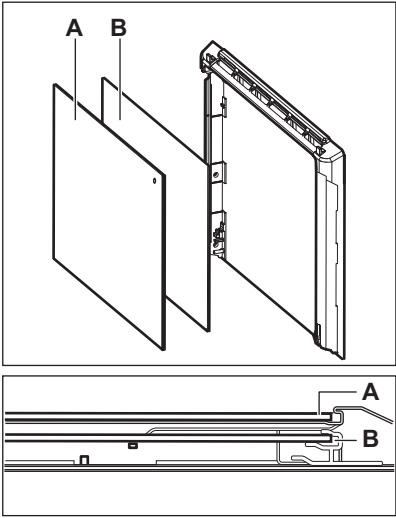
8. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. solis	Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.7 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

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

PROBLĒMRISINĀŠANA

Aizmugures lampa

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




13. PROBLĒMRISINĀŠANA









BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

 Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.
Pulkstenis nav iestafīts.	Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestafīt" Pulksteņa funkcijas.
Durvis nav pareizi aizvērtas.	Aizvērt durvis līdz galam.
Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.	Skatiet nodaļas "Izvērle" apakšizvēlni: iespējas.

 Detāļas	
 Apraksts	 Risinājums
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".



 Tīrīšana	
 Apraksts	 Risinājums
Ierīces tilpnē ir ūdens.	Ūdens tvertnē nav pārāk daudz ūdens.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulsņu.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Ūdens tvertnē ir ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulsņu. Izfīriet ūdens tvertni.

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.



13.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
C2 — Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē, kamēr Pirolītiskā tīrīšana.	Izņemiet Termozonde.
C3 — durvis nav kārtīgi aizvērtas, kamēr Pirolītiskā tīrīšana.	Aizveriet durvis.

ENERGOEFEKTIVĀTE

 Kods un apraksts	 Risinājums
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārlicinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

13.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

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

14. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93kWh/ciklā

Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

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

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un 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

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

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.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

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

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

15.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītiskā tīrīšana, norma	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 2 h 30 min.

15.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Lietošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.

Apakšizvēlne	Lietošana
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Kad funkcija ir ieslēgta, displejā Bērnu drošības funkcija parādās teksts, kad ierīce tiek ieslēgta. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad funkcija ir ieslēgta un ierīce ir izslēgta, tās durvis ir bloķētas. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsilšana	Saišina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

15.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

15.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne






Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.




TAS IR VIENKĀRŠI!

Apakšizvēlne	Apraksts
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

16. TAS IR VIENKĀRŠI!




Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:				
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:					
 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP

Ierīces lietošanas uzsākšana				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis.	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamu funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz ierīce izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.

Sāciet gatavot ēdienu

 — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... — atlasiet karsēšanas funkciju.	 — iestatiet: temperatūru .	OK — nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START — nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.
---	--	---	--	---




Gatavošana ar tvaiku

Ielejiet ūdens atvilktnē aukstu krāna ūdeni. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku Ēdiena atkārtota uz- karsēšana.	Picas funkcija	Maizes cepšana	Zems mitrums Gatavošana ar tvaiku. Paātrināta gatavošana.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.



Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija "10 % Finish Assist"

Izmantojiet funkciju "10 % Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių 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.....	319	3. ĮRENGIMAS.....	326
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	320	3.1 Įrengimas balduose.....	326
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	320	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	327
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	321	4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	327
2.1 Įrengimas.....	321	4.1 Bendra apžvalga.....	327
2.2 Elektros prijungimas.....	322	4.2 Priedai.....	328
2.3 Naudojimas.....	323	5. VALDYMO SKYDELIS.....	328
2.4 Priežiūra ir valymas.....	324	5.1 Valdymo skydelio apžvalga.....	328
2.5 Pirologinis valymas.....	324	5.2 Ekranas.....	329
2.6 Troškimas garuose.....	325	6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	330
2.7 Vidinis apšvietimas.....	325	6.1 Pirminis valymas.....	330
2.8 Paslauga.....	325	6.2 Pirminis prijungimas.....	330
2.9 Išmetimas.....	325	6.3 Pirminis pašildymas.....	330

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	330	12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	350
7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos.....	331	12.1 Pastabos dėl valymo.....	350
7.2 Kaip nustatyti: Kaitinimo garuose funkcija.....	331	12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	351
7.3 vandens bakelį.....	332	12.3 Kaip naudoti: Pirrolizinis valymas.....	351
7.4 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	333	12.4 Kaip valyti vandens bakelį.....	352
7.5 Kaitinimo funkcijos.....	334	12.5 Priminimas apie valymą.....	354
7.6 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas.....	336	12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	354
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	337	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	356
8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	337	13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	357
8.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.....	337	13.1 Ką daryti, jeigu.....	357
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	340	13.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	358
9.1 Priedų naudojimas.....	340	13.3 Naudojimo informacija.....	359
9.2 Maisto termometras.....	340	14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	359
9.3 Kaip naudoti: Maisto termometras.....	341	14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis.....	359
9.4 Priedai maisto ruošimui garuose.....	342	14.2 Energijos taupymas.....	360
9.5 Maisto ruošimas garuose kepimo inde.....	343	15. MENIU STRUKTŪRA.....	361
9.6 Tiesioginis maisto ruošimas garuose.....	344	15.1 Meniu.....	361
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	344	15.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas.....	361
10.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios.....	344	15.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys.....	362
10.2 Funkcijų užraktas.....	345	15.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim as.....	362
10.3 Automatinis išsijungimas.....	345	15.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim as.....	363
10.4 Ventilatorius.....	345	16. TAI PAPRASTA!.....	363
11. PATARIMAI.....	346	17. APLINKOS APSAUGA.....	364
11.1 Gaminimo rekomendacijos.....	346		
11.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	346		
11.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	348		
11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	348		

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius 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 spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaisą įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

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 vardinis 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 neliesų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

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

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

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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 nerūdijančio 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 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipytusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:

- pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirozilinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.7 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.8 Paslauga

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

2.9 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

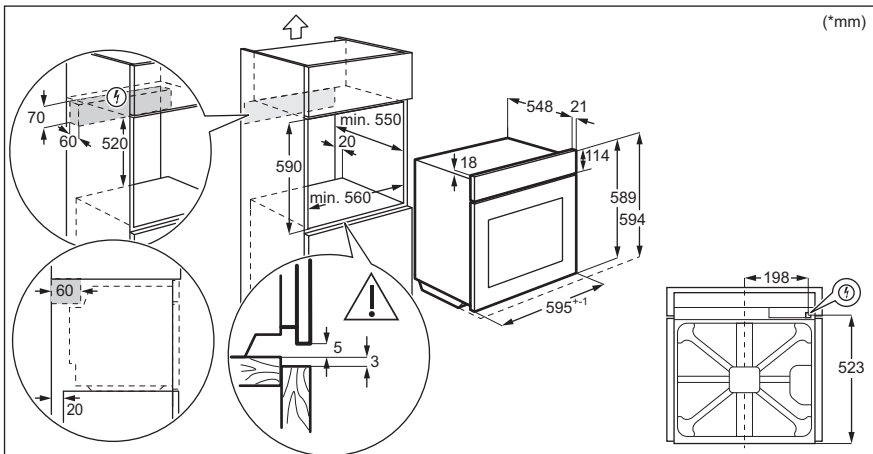
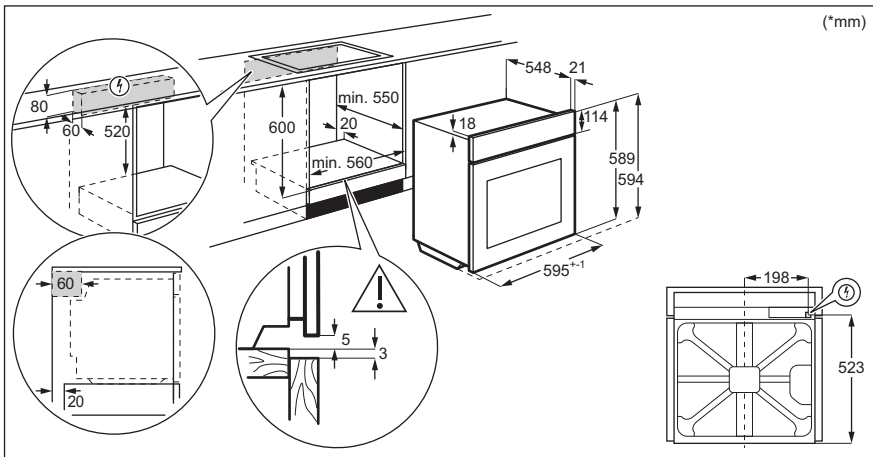
3.1 Įrengimas balduose



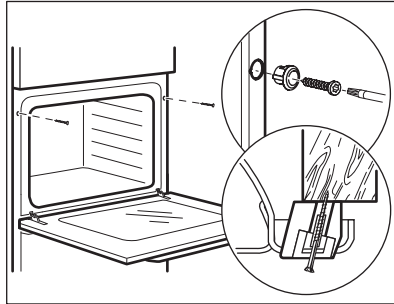
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

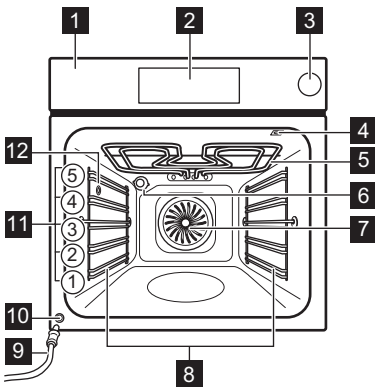


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



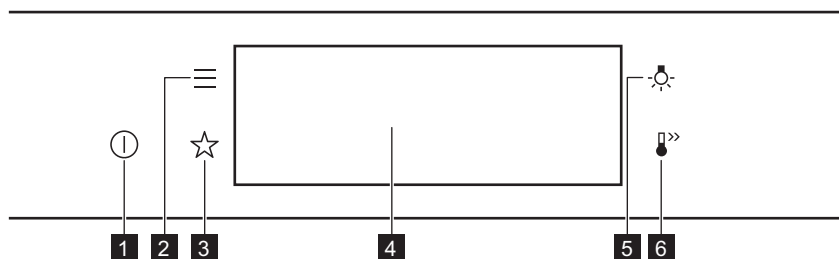
- 1** Valdymo skydelis
- 2** Elektroninis valdymo pultas
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Maisto termometro lizdas
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lemputė
- 7** Ventilatorius
- 8** Lentynos atrama, išimama
- 9** Išleidimo vamzdelis
- 10** Vandens išleidimo vožtuvas
- 11** Vietos lentynoje
- 12** Garų įleidimas

4.2 Priedai



- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.
- **Maistinis kepimo indas**
Maisto ruošimo garuose funkcijos.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Valdymo skydelio apžvalga












1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Menu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 <p>Laikykite nuspaudę</p>	 <p>Perkelti</p>	 <p>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</p>
<p>Palieskite paviršių pirštu.</p>	<p>Braukite pirštu per paviršių.</p>	<p>Lieskite paviršių 3 sekundes.</p>

5.2 Ekranas

	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)
--	---

Valdymo skydelio indikatoriai

<p>Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.</p>			
 <p>Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	 <p>Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p>	 <p>Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	 <p>Parinktims įjungti ir išjungti.</p>
<p>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.</p>			
 <p>Funkcija įjungta.</p>	 <p>Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	 <p>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>	
<p>Laikmačio indikatoriai</p>			
 <p>Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p>	 <p>Atšaukti nustatymą.</p>		

6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	I prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.



6.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

6.3 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Palikite orkaitę veikti 15 min.



Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.


7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį  , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK. Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.


7.2 Kaip nustatyti: Kaitinimo garuose funkcija



1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3-as veiksmas	Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK.

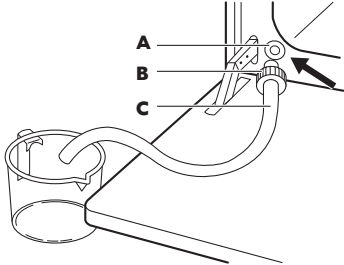
KASDIENIS NAUDOJIMAS

6-as veiksmas	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	Išpilkite į stalčiuką šalto vandens iki didžiausio lygio žymos (maždaug 900 ml). Pasiekę ribą išgirsite garso signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</div>
8-as veiksmas	Istumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ĮSPĖJIMAS! Orkaitė yra karšta. Atsargiai, galite nusideginti. Valydami vandens stalčiuką būkite atsargūs.</div>
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste. Kiekvieną kartą pasinaudoję palaukite bent 60 minučių, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.

7.3 vandens bakelį

Vandens talpos indikatorius	
	Vandens bakelis pilnas.

Vandens talpos indikatorius	
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.
Jeigu į bakelį pripilsite per daug vandens, vandens perteklius per apsauginį nutekėjimo kanalą nutekės į orkaitės vidaus dugną. Vandeni surinkite kempine.	

Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos		
1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę, atidarykite dureles ir palaukite, kol orkaitė atvės.	
2-as veiksmas	Naudodami jungtį (B) vandens išleidimo vamzdelį (C) sujunkite su Outlet valve (A).	
3-as veiksmas	Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau A ir spaudinėkite B, kad surinktumėte likusį vandenį.	
4-as veiksmas.	Atjunkite C ir B, o tada išsausinkite orkaitės vidų minkšta kempine.	

7.4 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:



- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau






1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
----------------------	--------------------



KASDIENIS NAUDOJIMAS

2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-as veiksmas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .







7.5 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS



Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštinės su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.





SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 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.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Pašildymas garais	Pakartotinai šildant maistą garais jo paviršius orkaitėje nedžiūva. Šiluma pasiskirsto švelniai ir tolygiai, todėl sugražinamas maisto skonis ir aromatas. Maistą galima pašildyti tiesiai ant lėkštės, be to, vienu metu, naudodami skirtingas lėntynų padėtis, galite šildyti kelias lėkštes.
 Picos programa	Picos kepimas.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Drėgmė maža	Ši funkcija skirta mėsai ir paukštienai, orkaitėje ruošiamiems patiekalams ir troškiniams. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

7.6 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Rodo kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis galite įjungti arba išjungti.

8.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
3-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip nustatyti gaminimo trukmę

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

**1-as
veiks-
mas**

Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

**2-as
veiks-
mas**

Paspauskite: .

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maisto gaminimo laiką.

**4-as
veiks-
mas**

Paspauskite: ● ● ● .

**5-as
veiks-
mas.**

Paspauskite: Nutraukti veiksmą.

**6-as
veiks-
mas**

Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

**7-as
veiks-
mas**

Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią

**1-as
veiks-
mas**


Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

**2-as
veiks-
mas**

Paspauskite: .

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6-as veiksmas	Pasirinkite reikšmę.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką	
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.	
Spauskite +1min , kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.	

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK.
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.	

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

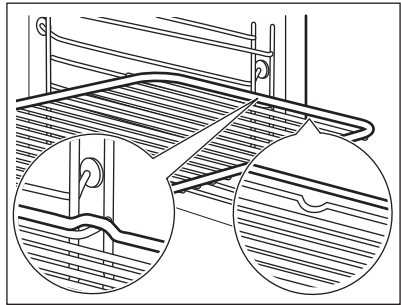
Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

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

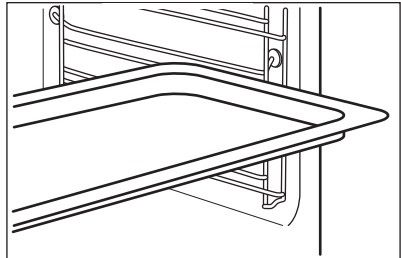
Vielinė lentynėlė:

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



Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



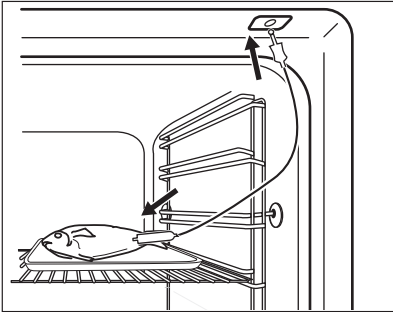
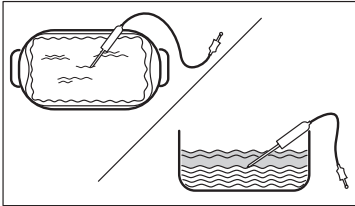
Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:



Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	Nenaudokite skystiems patiekalams.	Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.
---	------------------------------------	--

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

9.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.	
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
3-ias veiksmas	Įdėkite: Maisto termometras.	
Mėsa, paukštiena ar žuvis	Užkepėlės	
Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepinio indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepinio indo apačios.	
		
4-as veiksmas	Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

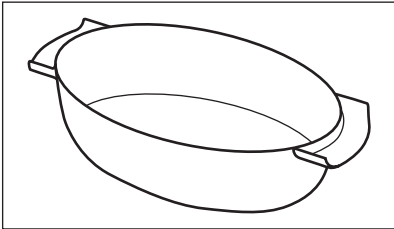
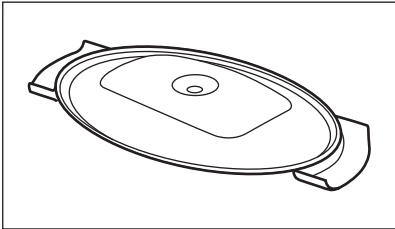
PRIEDŲ NAUDOJIMAS

5-as veiksmas	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	<ul style="list-style-type: none">● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK , kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
8-as veiksmas	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
9-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.  ĮSPĖJIMAS! Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9.4 Priedai maisto ruošimui garuose

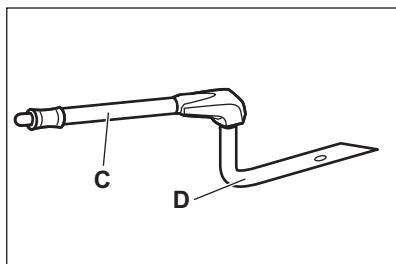
Kepimo indas maisto ruošimui garuose

Kepimo indą sudaro stiklinis dubuo (A), dangtis (B), purkštuko vamzdelis (C), purkštukas (D) ir plieninės grotelės (E).

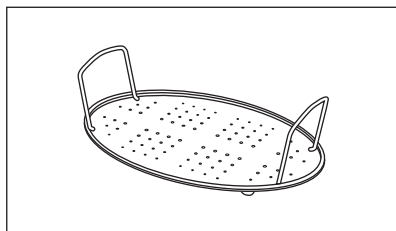
Stiklinis dubuo (A)	Dangtis (B)
	

Purkštukas, purkštuko vamzdelis ir plieninės grotelės.

Purkštuko vamzdelis (C) skirtas maisto ruošimui garuose, o purkštukas (D) tiesioginiam maisto ruošimui garuose.



Plieninės grotelės (E)



- Nedėkite įkaitusio kepimo indo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį kepimo indą.
- Nedėkite kepimo indo ant karštų paviršių.
- Nevalykite kepimo indo šiurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

9.5 Maisto ruošimas garuose kepimo inde

1-as veiksmas	Padėkite kepimo indą ant plieninių grotelių ir uždenkite jį dangčiu. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą. Padėkite kepimo indą ant lentynėlės antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios.
2-as veiksmas	Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos.
3-as veiksmas	Pasirinkite orkaitės maisto ruošimo garuose funkciją.

9.6 Tiesioginis maisto ruošimas garuose

Padėkite kepinimo indą ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio.



ĮSPĖJIMAS!

Orkaitei veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines. Jei garų funkcijos nenaudojate, išimkite purkštuką iš orkaitės.

1-as veiksmas

Sujunkite purkštuką su purkštuko vamzdeliu. Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos.

2-as veiksmas

Padėkite kepinimo indą ant lentynėlės pirmoje arba antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios. Pasirūpinkite, kad purkštukas nebūtų užsikimšęs. Purkštuką laikykite toliau nuo kaitinimo elemento.

3-as veiksmas


Pasirinkite orkaitės maisto ruošimo garuose funkciją.



Jei ruošiate vištieną, antieną, kalakutieną arba didesnę žuvį, purkštuką įkiškite į maistą.

10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios



Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas	Įjunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite norimą nuostatą.
3-as veiksmas	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
4-as veiksmas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
5-as veiksmas.	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.

-  – paspauskite nuostatai atkurti.
-  – paspauskite nuostatai atšaukti.



10.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

10.3 Automatinis išsijungimas

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

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


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

10.4 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 Gaminimo rekomendacijos







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

11.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytą rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.


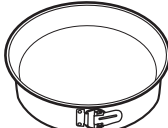


		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrin-das	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50

		 (°C)		 (min.)
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25–30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30

		 (°C)		 (min.)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	4	25–30

11.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








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








 Picos kepimo skarda	 Kepimo indas	 Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	 Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms








Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 min.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

				 (°C)	 (min)	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.


12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA





ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

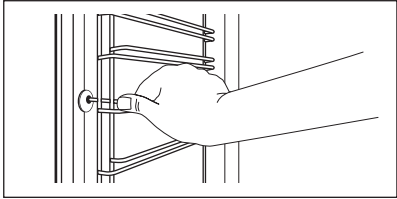
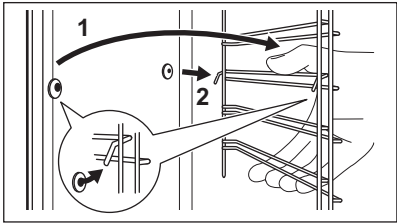
12.1 Pastabos dėl valymo

 Valymo priemonės	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

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



12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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


12.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas


Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

	<p>ĮSPĖJIMAS! Atsargiai, galite nusideginti.</p>
	<p>DĖMESIO Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.</p>

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Ijunkite orkaitę.	Paspauskite:  / Valymas.	Pasirinkite valymo režimą.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
Pirolizinis valymas, greita	Lengvas valymas	1 h
Pirolizinis valymas, įprasta	Įprastas valymas	1 h 30 min
Pirolizinis valymas, intensyvi	Intensyvus valymas	2 h 30 min

 Prasidejus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaite nesinaudokite.

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

12.4 Kaip valyti vandens bakelį

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Padėkite gilų indą po garų įleidimo anga.

3-as veiksmas	Į stalčių vandeniui įpilkite 850 ml vandens. Įpilkite 5 arbatinius šaukštelių citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.
4-as veiksmas.	Ijunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 min. išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.
5-as veiksmas.	Ijunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite nuo 130 iki 230 °C temperatūrą. Po 10 minučių išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.
<p>i Po kiekvieno virimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklos, kad nesikauptų kalkių nuosėdos.</p>	

Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę.	Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.	Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.	Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.
--------------------	--	--	--

Lentelėje matysite vandens kietumo intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Jei vandentiekio vandens kietumas viršija 4-ą lygį, į stalčių vandeniui pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 50	minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.
2	8 - 14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	51 - 100	vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.
3	15 - 21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	101 - 150	kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
4	22 - 28	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	virš 151	labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

12.5 Priminimas apie valymą

Suveikus prerinimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolyzinis valymas.

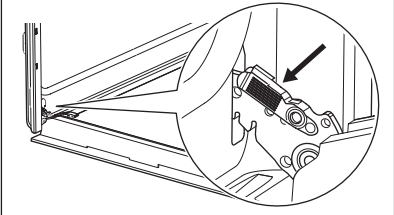
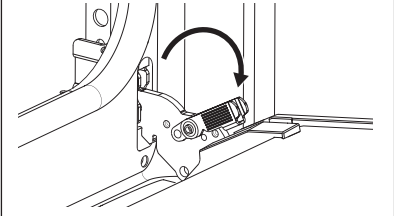
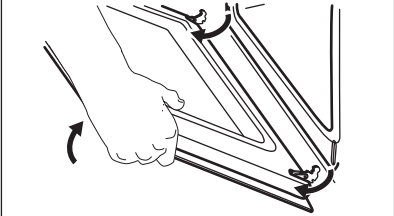
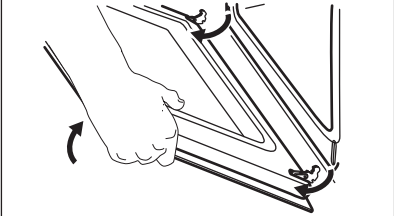
12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

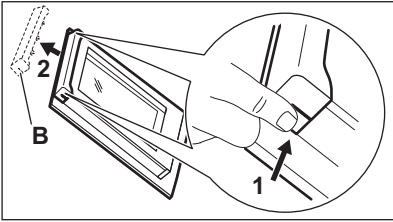
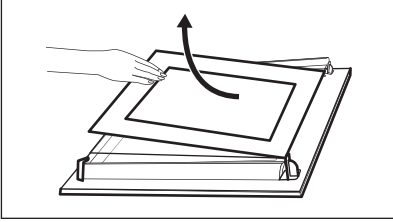
Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



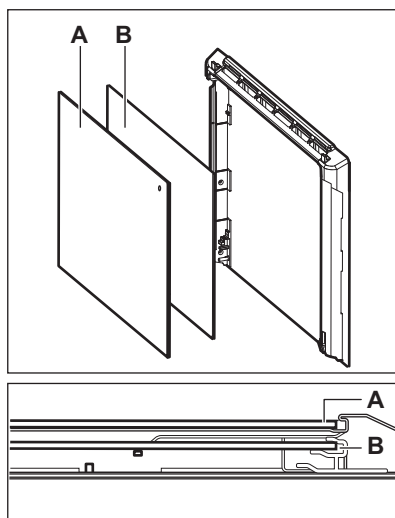
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

1-as veiksmas	Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.	
2-as veiksmas	Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.	
3-ias veiksmas	Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.	
4-as veiksmas	Padėkite dureles išorine puse ant tvirtu pagrindu pakloto minkšto audinio.	

<p>5-as veiksmas.</p>	<p>Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.</p>	
<p>6-as veiksmas</p>	<p>Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.</p>	
<p>7-as veiksmas</p>	<p>Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.</p>	
<p>8-as veiksmas</p>	<p>Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.</p>	
<p>9-as veiksmas</p>	<p>Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.</p>	
<p>Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.</p>		

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



12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

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

Galinė 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 karščiui atsparia lempute.
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.




13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

	ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.
--	--

13.1 Ką daryti, jeigu...

 Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedomo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Menu“. Papildomas meniu: Parinkty.



 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.



 Valymas	
 Aprašymas	 Veiksmai
Prietaiso viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Vandens bakelyje yra vandens.
Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

13.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
C2 – Maisto termometras yra prietaiso viduje vykstant Pirolizinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos vykstant Pirolizinis valymas.	Uždarykite dureles.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

13.3 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 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807
Energinės efektyvumo rodyklė	81.2
Energinės vartojimo efektyvumo klasė	A+

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	72l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

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

14.2 Energijos taupymas



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

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, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

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

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepinimas

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

Menu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

15.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Pirolizinis valymas, greitai	Trukmė: 1 h.
Pirolizinis valymas, įprasta	Trukmė: 1 h 30 min.
Pirolizinis valymas, intensyvi	Trukmė: 2 h 30 min.

15.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinkty

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Vaikų saugos užraktas pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Kai parinktis įjungta, išjungus prietaisą durelės automatiškai užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

15.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas






Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.




15.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.




16. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas




Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:					
 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausias	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP

Pradėkite naudotis prietaisu				
Spartusis paleidimas	Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekrane.	 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

TAI PAPRASTA!


Gaminimo pradžia				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	 – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.


Maisto gaminimas garuose			
Įpilkite šalto vandens į stalčių vandeniui. Vykdykite valdymo skydelyje pateiktus nurodymus.			
Pašildymas garais Pašildykite maistą.	Picos programa	Duona	Drėgmė maža Maisto gaminimas garuose. Pagreitina maisto gamybą.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
Kepimo vado-vas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite:  .	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vado-vas.	Pasirinkite patie-ka-lą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite +1 min.

17. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą

ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	367	3. МОНТАЖА.....	374
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	368	3.1 Вградување.....	374
1.2 Општа безбедност.....	368	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	375
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	369	4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	376
2.1 Монтажа.....	369	4.1 Генерален преглед.....	376
2.2 Поврзување на струјата.....	370	4.2 Додатоци.....	376
2.3 Употреба.....	372	5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	377
2.4 Нега и чистење.....	372	5.1 Преглед на контролната табла.....	377
2.5 Чистење со пиролиза.....	373	5.2 Екран.....	378
2.6 Готвење на пара.....	373	6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	378
2.7 Внатрешна светилка.....	374	6.1 Првично чистење.....	378
2.8 Сервис.....	374	6.2 Прво поврзување.....	379
2.9 Отстранување.....	374	6.3 Прво предзагревање.....	379

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	379	11.4 Табели за готвење за институти за тестирање.....	395
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	379	12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	398
7.2 Како да поставите: Функции на греење на пареа.....	380	12.1 Белешки околу чистењето.....	398
7.3 Сад за вода.....	381	12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки	399
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	382	12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	399
7.5 Функции за греење.....	382	12.4 Начин на чистење: Сад за вода.....	400
7.6 Белешки за: Печете со влажен воздух.....	385	12.5 Потсетник за чистење.....	401
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	385	12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	402
8.1 Опис на функции на часовникот.....	385	12.7 Како да замените: Светло.....	403
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	385	13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	404
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	387	13.1 Што да се направи ако.....	404
9.1 Вметнување на додатоци.....	387	13.2 Начин на користење: Кодови за грешки.....	406
9.2 Сензор за храна.....	388	13.3 Сервисни податоци.....	406
9.3 Начин на користење: Сензор за храна.....	388	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	407
9.4 Прибор за готвење на пареа.....	390	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ.....	407
9.5 Готвење на пареа во диетална чинија за печење.....	391	14.2 Заштеда на енергија.....	407
9.6 Директно готвење на пареа.....	391	15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	408
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	392	15.1 Мени.....	408
10.1 Како да заштедите: Омилени.....	392	15.2 Подмени за: Чистење.....	409
10.2 Заклучување на копчињата.....	392	15.3 Подмени за: Опции.....	409
10.3 Автоматско исклучување.....	392	15.4 Подмени за: Поставка.....	410
10.4 Вентилатор.....	393	15.5 Подмени за: Сервисирање.....	410
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	393	16. ЛЕСНО Е!.....	410
11.1 Препораки за готвење.....	393	17. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	412
11.2 Печете со влажен воздух.....	393		
11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	395		

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

1.2 Општа безбедност

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

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

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

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

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

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

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

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

2.5 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
 - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Готвење на пареа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
 - Не отворајте ја вратата од апаратот додека готвите со пареа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.7 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

2.8 Сервис

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

2.9 Отстранување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Вградување



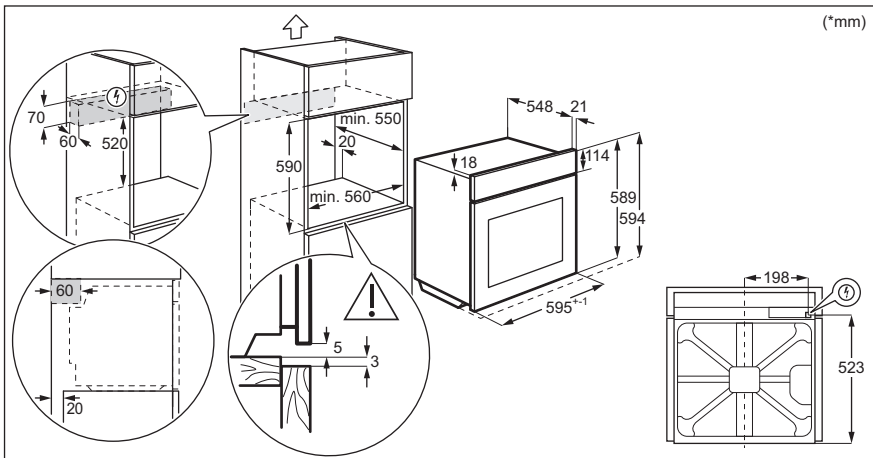
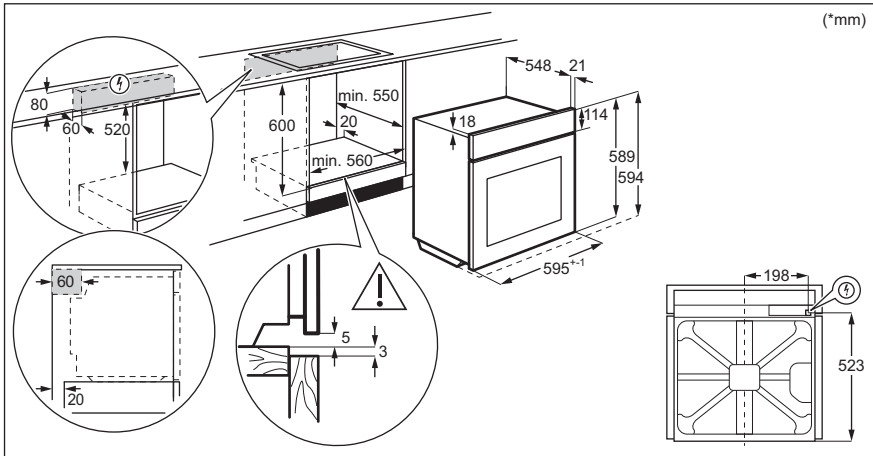
YouTube

www.youtube.com/electrolux

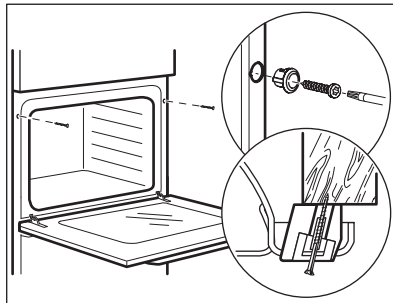
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



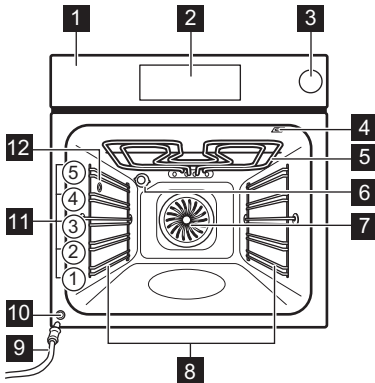


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Генерален преглед



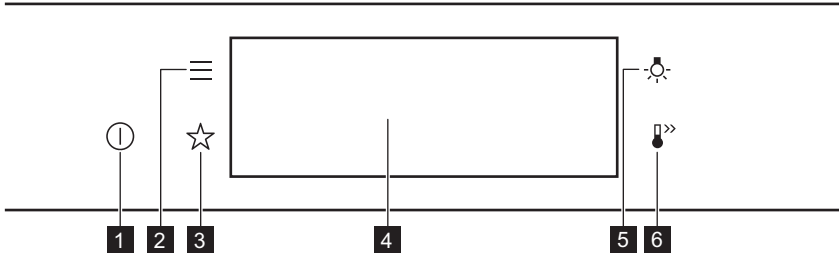
- 1** Контролна табла
- 2** Електронски програмер
- 3** Фиока за вода
- 4** Штекер за сензорот за храна
- 5** Елемент за греење
- 6** Светилка
- 7** Вентилатор
- 8** Потпора за полици, мобилна
- 9** Цевка за цедење
- 10** Вентил за испуштање пареа
- 11** Позиции на полици
- 12** Довод на пареа

4.2 Додатоци

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

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Преглед на контролната табла



1	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.
2	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
3	Омилени	Ги листа омилените поставки.
4	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
5	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
6	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.

		
Притиснете на	Движи	Притиснете и држете
Допрете ја површината со врв на прст.	Пролизгајте со прст над површината.	Допрете ја површината 3 секунди.

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

5.2 Екран

	Екран со поставени клучни функции. A. Време во денот B. ПОЧЕТОК/КРАЈ C. Температура D. Функции на греење E. Тајмер F. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)
--	--

Показни светла за екранот

Основни показатели - за движење на екранот.			
 За потврда на изборот / поставката.	 За враќање назад едно ниво во менито.	 За да ја поништите последната акција.	 За вклучување и исклучување на опциите.
Звучен аларм показатели за функции - кога ќе истече поставеното време за готвење се огласува звучен сигнал.			
 Вклучена е функцијата.	 Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.	 Звучниот аларм е исклучен.	
Показатели за тајмер			
 Поставете ја функцијата: Одложено активирање.		 За откажување на поставката.	

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Видете во поглавјата за заштита и сигурност.
--	--

6.1 Првично чистење

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

Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.	Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.	Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во апаратот.
--	--	---




6.2 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Време во денот.

6.3 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Чекор 1	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
Чекор 2	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи околу еденч.
Чекор 3	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи околу 15мин.
<p> Печката може да испушта миризма и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.</p>	


7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.


7.1 Како да поставите: Функции на греење


Чекор 1	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
Чекор 2	Притиснете го симболот на функцијата на греење  за да влезете во подменито.
Чекор 3	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: OK На екранот се прикажува: температура.
Чекор 4	Поставување: температура Притиснете: OK .

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА




Чекор 5	Притиснете: START . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.
STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.	
Чекор 6	Исклучете ја печката.

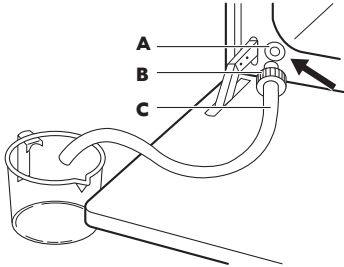
7.2 Како да поставите: Функции на греење на параа

Чекор 1	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
Чекор 2	Поставете ја функцијата на греење на параа.
Чекор 3	Притиснете: OK . На екранот се прикажани поставките за температурата.
Чекор 4	Поставете ја температурата.
Чекор 5	Притиснете: OK .
Чекор 6	Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите.
Чекор 7	Полнете ја фиоката за вода со ладна вода до максималното ниво (околу 900 ml), додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот. Не го полнете садот за вода над неговиот максималниот капацитет. Постои ризик од прелевање на водата, поплавување и оштетување на мебелот. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.</p></div>
Чекор 8	Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
Чекор 9	Притиснете: START . Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал.
Чекор 10	Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода.

Чекор 11	Исклучете ја печката.
Чекор 12	Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">  <p>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Печката е жешка. Постои ризик од изгореници. Внимавајте кога го празните садот за вода.</p> </div>
Чекор 13	Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа. Почекајте најмалку 60 минути по секое користење за да спречите излегување на топла вода од вентилот за испуштање вода.

7.3 Сад за вода

Индикатор за садот за вода	
	Резервоарот е полн.
	Резервоарот е полн до половина.
	Резервоарот е празен. Наполнете го садот.
Ако сипете премногу вода во садот, безбедносниот уред за испуштање ќе го однесе вишокот вода во внатрешноста на печката. Отстранете ја водата со сунѓер.	

Празнење на садот за вода		
Чекор 1	Исклучете ја рерната, оставете ја со вратата отворена и почекајте рерната да се излади.	
Чекор 2	Поврзете ја цевката за цедење (C) со испушниот вентил (A) преку конекторот (B).	
Чекор 3	Држете го крајот на цевката под нивото на A и притиснете го B повеќепати за да ја соберете преостанатата вода.	
Чекор 4	Откачете ги C и B и исушете ја рерната со мек сунѓер.	

7.4 Како да поставите: Готвење со помош



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

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна





Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:




- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Притиснете:  . Внесете: Готвење со помош.
Чекор 4	Одберете јадење или тип храна.
Чекор 5	Притиснете: START .






7.5 Функции за греење

СТАНДАРД




Функција на греење	Примена
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Готвење со вентилатор	За да печете истовремено на 3 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.

Функција на греење	Примена
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Киснато тесто	За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.





СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функција на греење	Примена
 Конзервирање	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
 Сушење	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
 Топлење на чинии	За предзагревање порција пред сервирање.
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Потпечено	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекување и потпекување.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Функција на греење	Примена
 Бавно Готвење	За подготвување меко, сочно печено месо.
 Одржување на топлина	За чување на храната топла.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

ПАРЕА

Функција на греење	Примена
 Подгревање на пареа	Повторното загревање на храната со пареа спречува сушење на површината. Топлината се дистрибуира нежно и рамномерно, со што вкусот и аромата на храната се исти како кај свежо приготвената храна. Оваа функција може да се користи за повторно загревање на храната директно на чинијата. Можете повторно да загревате повеќе чинии истовремено, користејќи ги различните положби на решетките.
 Функција за пица	Печење пица.
 Печење на леб	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.
 Ниска влажност	Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења од рерна и ѓувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.

7.6 Белешки за:Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност соEU 65/2014 иEU 66/2014). Тестови според:IEC/EN 60350-1.

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

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Опис на функции на часовникот


Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење- можете да ја вклучите и исклучите.

8.2 Како да поставите: Функции на часовник


Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете: Време во денот.
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: ОК.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ


Како да поставите време на готвење

Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: ОК .

Како да изберете опција за завршување

Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ● .
Чекор 5	Притиснете: Заврши го дејството.
Чекор 6	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството.
Чекор 7	Притиснете: ОК . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да се одложи почетокот на готвењето

Чекор 1	Поставете ја функцијата за греење и температура.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ● .
Чекор 5	Притиснете: Одложено активирање.
Чекор 6	Одберете ја вредноста.
Чекор 7	Притиснете: ОК . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

Како да го продолжите времето на готвење

Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.

Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

Како да ги промените поставките на тајмерот

Чекор 1 Притиснете: .

Чекор 2 Поставете ја вредноста на тајмерот.

Чекор 3 Притиснете: **OK**.

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

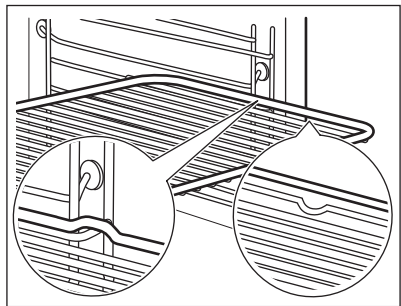
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вметнување на додатоци

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

Решетка:

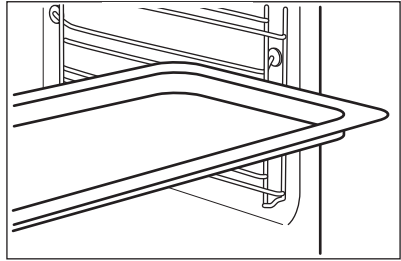
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

Плех за печење / Длабока тава:


Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



9.2 Сензор за храна

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

Има две температури за поставување:

$^{\circ}\text{C}$ Температурата на печката (минимум 120 $^{\circ}\text{C}$),	 Температурата на средината.
---	--

За најдобри резултати при готвењето:

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

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

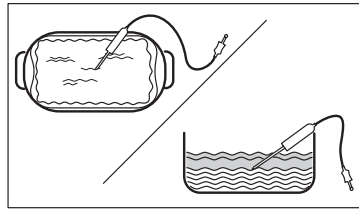
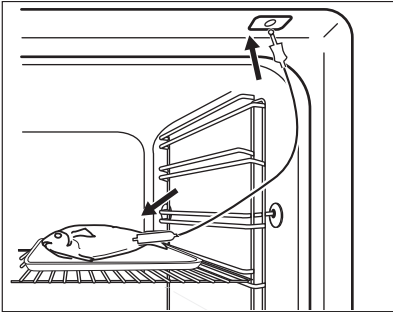
9.3 Начин на користење: Сензор за храна

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
Чекор 3	Ставете: Сензор за храна.
Месо, живина и риба	Ѓувеч


КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

Ставете го врвот Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од него Сензор за храна е внатре во садот.

Ставете го врвот Сензор за храна е во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка Сензор за храна. Врвот Сензор за храна не треба да го допира дното на садот за печење.



Чекор 4 Приклучокот Сензор за храна ставете го во приклучницата што се наоѓа на предниот дел на печката.
На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.

Чекор 5  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

Чекор 6

- ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција:
- Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.
- Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.

Чекор 7 Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: **OK** за да одите на главниот екран.

Чекор 8 Притиснете: **START** .
Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.

Чекор 9

Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

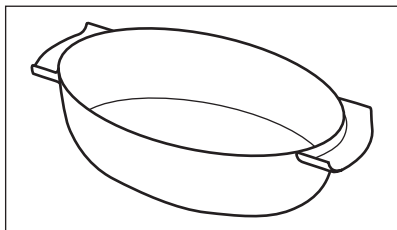
Постои ризик од изгореници Сензор за храна како што станува жешко. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.

9.4 Прибор за готвење на пареа

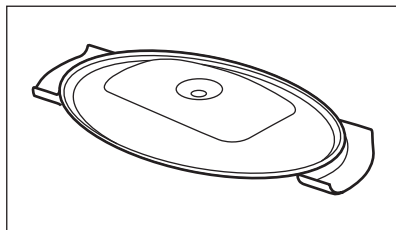
Диетален сад за печење за функциите за горвење на пареа

Диеталниот сад за печење се состои од стаклена чинија (A), капак (B), цевка за вбризгување (C), вбризгувач (D), и челична скара (E).

Стаклена чинија (A)

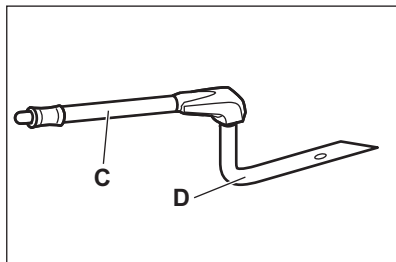


Капак (B)



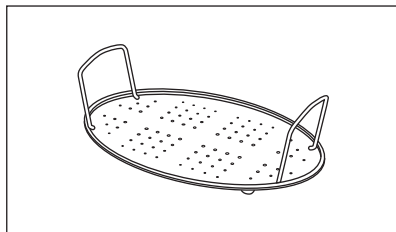
Вбризгувач, цевка за вбризгување, и челична скара.

Цевката за вбризгување (C) служи за готвење на пареа, вбризгувачот (D) служи за директно готвење на пареа.



Вбризгувач, цевка за вбризгување, и челична скара.

Челична скара (E)



- Не поставувајте ја жешката чинија за печење на ладна/влажна површина.
- Не туривајте ладни течности во чинијата за печење кога е жешка.
- Не користете ја чинијата за печење на жешка површина за готвење.
- Не чистете ја чинијата за печење со абразиви, средства за чистење и прашоци.

9.5 Готвење на пареа во диетална чинија за печење

Чекор 1	Поставете ја чинијата за печење на челичната скара и покријте ја со капакот. Поставете ја цевката за вбризгување во отворот на капакот. Поставете ја чинијата за печење на вториот рафт од долу.
Чекор 2	Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа.
Чекор 3	Поставете ја рерната на функција за готвење на пареа.

9.6 Директно готвење на пареа

Ставете ја чинијата за печење на челичната скара. Додадете малку вода. Не користете го капакот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вбризгувачот може да биде жежок додека работи рерната. Секогаш користете нараквици за рерна. Извадете го вбризгувачот од рерната кога не ја користите функцијата за пареа.

Чекор 1	Поврзете го вбризгувачот со цевката за вбризгување. Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа.
Чекор 2	Поставете ја чинијата за печење на првиот или вториот рафт од долу. Проверете дали цевката за вбризгување е заглавена. Држете го вбризгувачот подалеку од елементот на топлина.
Чекор 3	Поставете ја рерната на функција за готвење на пареа.





ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Кога гответе храна као што се полешко, патка, мисирка или голема риба поставете го вбригувачот во храната.

10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



10.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење, температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Одберете ја омилената поставка.
Чекор 3	Притиснете:  . Изберете: Омилени.
Чекор 4	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.
Чекор 5	Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете на  .
 - притиснете за да ја ресетирате поставката.  - притиснете за да ја откажете поставката.	



10.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Поставете функција за греење.
Чекор 3	 ,  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.
За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.	

10.3 Автоматско исклучување

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

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


Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно Готвење.

10.4 Вентилатор

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






11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 Препораки за готвење







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






11.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30

ПОМОШ И СОВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (мин)
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








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








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

11.4 Табели за готвење за институти за тестирање








Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

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

				 (°C)	 (мин)	
Пандиш пан безмасен, калап за колач Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандиш пан безмасен, калап за колач Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте ја рерната 10 мин

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°C)	 (мин)	
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скара	Решетка, тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 10 мин


12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ





ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Белешки околу чистењето

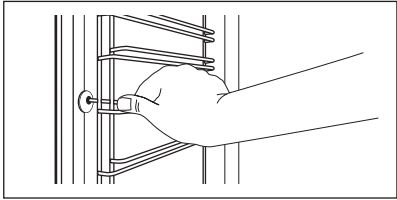
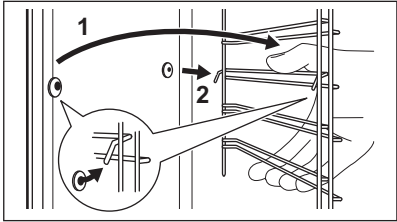
 <p>Средства за чистење</p>	Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.

 <p>Секојдневна употреба</p>	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.

 <p>Додатоци</p>	<p>Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.</p> <p>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.</p>
--	--



12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

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


12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.

	<p>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Постои ризик од изгореници.</p>
	<p>ВНИМАНИЕ! Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.</p>

<p>Пред Чистење со пиролиза:</p>		
<p>Исклучете ја печката и почекајте да се олади.</p>	<p>Извадете ги сите додатоци.</p>	<p>Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.</p>

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Вклучете ја печката.	Притиснете:  / Чистење.	Изберете го режимот на чистење.
Опција	Режим на чистење	Времетраење
Пиролитичко чистење, брзо	Лесно чистење	1 h
Пиролитичко чистење, нормално	Нормално чистење	1 h 30 min
Пиролитичко чистење, интензивно	Темелно чистење	2 h 30 min
<p>i Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Вентилаторот за ладење работи со поголема брзина.</p>		
<p>STOP - притиснете го за да го зашрете чистењето пред да заврши. Не користете ја печката додека симболот за заклучена врата не исчезне од екранот.</p>		

Кога ќе заврши чистењето:

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

12.4 Начин на чистење: Сад за вода

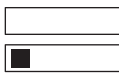



Чекор 1	Исклучете ја печката.
Чекор 2	Ставете длабока тава под доводот на пареата.
Чекор 3	Ставете вода во фиоката за вода: 850 ml. Додадете лимонска киселина: 5 лажички. Почекајте 60 мин.
Чекор 4	Вклучете ја печката и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 230 ° C. Исклучете ја печката по 25 мин и почекајте додека не се излади.
Чекор 5	Вклучете ја печката и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 130 и 230 °C. Исклучете ја печката по 10 минути и почекајте додека не се излади.

i За да спречите појава на наслаги од бигор, испразнете го садот за вода после секое готвење со пара.

Кога ќе заврши чистењето:

Исклучете ја печката.	Празнење на садот за вода Видете во поглавјето Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.	Исплакнете го садот за вода и исчистете го остатокот од бигор со мека крпа.	Исчистете ја цевката за цедење на печката со топла вода и мек детергент.
-----------------------	---	---	--

Во табелата подолу е објаснет опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на наслаги на калциум и квалитетот на водата. Кога нивото на тврдоста на водата е 4, пополнете ја фиоката за вода со флаширана вода.

Тврдост на водата		Тест-лентичка	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата	Исчистете го садот за вода на секои
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 циклуси - 2,5 месеци
2	8 - 14		51 - 100	малку тврда	50 циклуси - 2 месеци
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуси - 1,5 месеци
4	22 - 28		над 151	многу тврда	30 циклуси - 1 месец

12.5 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пиролиза.

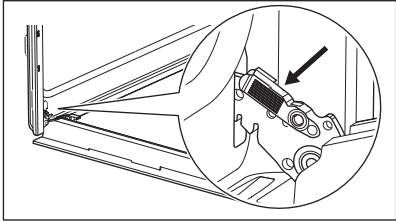
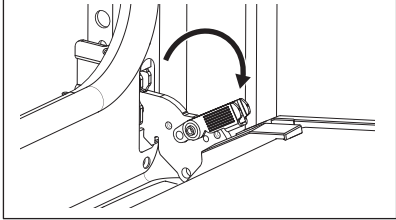
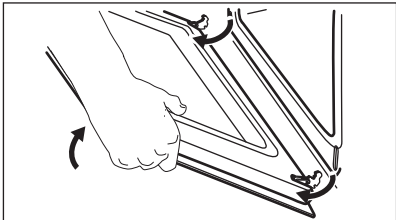
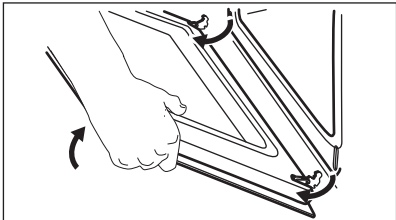
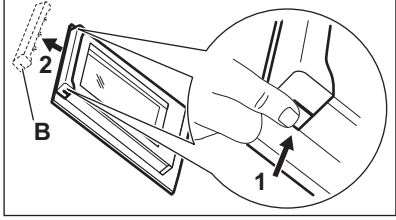
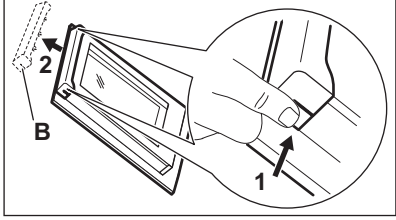
12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

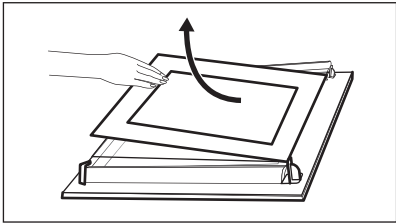
Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



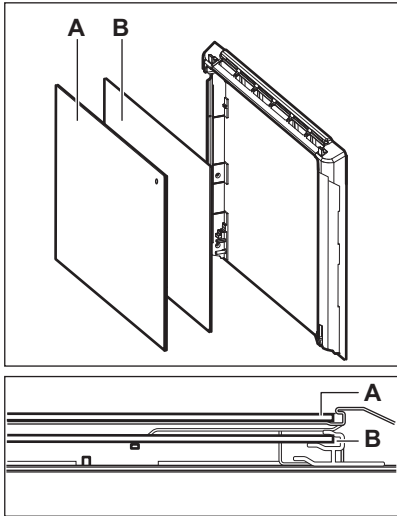
ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

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

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

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

<p>Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (А и В) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува. Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.</p>	
---	--

12.7 Како да замените: Светло

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

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

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Пред да ја замените светилката:

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

Задно светло

Чекор 1	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
Чекор 2	Исчистете го стакленото капаче.
Чекор 3	Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C.
Чекор 4	Ставете го стакленото капаче.




13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ









ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!




Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

 Апаратот не се вклучува или не се загрева	
 Можна причина	 Решение
Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа. Погледнете го дијаграмот за врски.
Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот, за повеќе детали видете Функции на часовник во поглавјето, Како да се постави Функции на часовник.
Вратата не е добро затворена.	Целосно затворете ја вратата.

 Апаратот не се вклучува или не се загрева	
 Можна причина	 Решение
Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.
Апаратот Блок. за безбедност на децата е вклучен.	Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.



 Компоненти	
 Опис	 Решение
Светилката е прегорена.	Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.

 Чистење	
 Опис	 Решение
Во внатрешноста на апаратот има вода.	Има премногу вода во садот за вода.
Готвењето со пареа не работи.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата.
Готвењето со пареа не работи.	Има вода во садот за вода.
Потребни се повеќе од три минути за да се испразни садот за вода или да истече водата од отворот на доводот на пареа.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата. Исчистете го садот за вода.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинато од прекилот на електрична енергија.

13.2 Начин на користење: Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

 Код и опис	 Решение
C2 - Сензор за храна е во внатрешноста на апаратот за време на Чистење со пиролиза.	Извадете ги Сензор за храна.
C3 - вратата не е целосно затворена за време на Чистење со пиролиза.	Затворете ја вратата.
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во приклучокот.	Целосно приклучете го Сензор за храна во приклучокот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

13.3 Сервисни податоци

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

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

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

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Индекс на енергетска ефикасност	81.2	
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOC8P39X	36.6кг.
	EOC8P39Z	36.4кг.
	KOCBP39X	36.8кг.

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

14.2 Заштеда на енергија



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

СТРУКТУРА НА МЕНИ

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

Ако е активирана програма со Времетраење и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот. Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

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

Готвење со исклучена светилка

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

15.1 Мени

Ставка во мени	Примена
Готвење со помош	Ги листа автоматските програми.
Чистење	Ги листа програмите за чистење.
Омилени	Ги листа омилените поставки.
Опции	За поставување на конфигурацијата на апаратот.

Ставка во мени		Примена
Нагодувања	Поставка	За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

15.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Пиролитичко чистење, брзо	Времетраење: 1 h.
Пиролитичко чистење, нормално	Времетраење: 1 h 30 min.
Пиролитичко чистење, интензивно	Времетраење: 2 h 30 min.

15.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува текстот Блок. за безбедност на децата кога ќе го вклучите апаратот. За да овозможите употреба на апаратот, одберете кодирани букви во азбучен ред. Кога е вклучена опцијата, и кога апаратот е исклучен, вратата на апаратот е заклучена. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена опцијата.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на апаратот.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.

ЛЕСНО Е!

Подмени	Примена
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

15.4 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тоновина на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

15.5 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.




16. ЛЕСНО Е!

Пред првата употреба мора да поставите:				
Јазик	Осветленост на екранот	Тоновина на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Време во денот




Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:

 Вклучено / Исклучено	 Мени	 Омилени	 Тајмер	 Сензор за храна	START / STOP
--	---	--	---	---	-----------------

Почнете да го користите апаратот

Брзо почнување	Вклучете го апаратот и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		Притиснете и држете:  .	 ... - одберете ја претпочитаната функција.	Притиснете: START .
Брзо исклучување	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	 - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.		

Почеток на готвењето

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 - притиснете за да го вклучите апаратот.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	 поставете температура.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.




Готвење на пареа

Истурете студена вода од чешма во фиоката за вода. Следете ги упатствата на екранот.

Подгревање на пареа Повторно загрејте ја храната.	Функција за пица	Печење на леб	Ниска влажност Готвење на пареа. Го забрзува готвењето.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Научете како да готвите брзо

Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете:  .	Притиснете:  .	Притиснете:  . Готвење со помош.	Одберете го јадењето.



Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење

10 % Помош на крај

Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.

За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1мин.**

17. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

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

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



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.....	414	2.9 Utylizacja.....	421
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	415	3. INSTALACJA.....	421
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	415	3.1 Zabudowa.....	421
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	417	3.2 Mocowanie piekarnika do szafki..	422
2.1 Instalacja.....	417	4. OPIS URZĄDZENIA.....	423
2.2 Podłączenie elektryczne.....	418	4.1 Widok urządzenia.....	423
2.3 Sposób używania.....	419	4.2 Akcesoria.....	423
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	420	5. PANEL STEROWANIA.....	424
2.5 Czyszczenie pirolityczne.....	420	5.1 Widok panelu sterowania.....	424
2.6 Pieczenie parowe.....	421	5.2 Wyświetlacz.....	425
2.7 Oświetlenie wewnętrzne.....	421	6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	425
2.8 Serwis.....	421	6.1 Czyszczenie wstępne	425
		6.2 Pierwsze połączenie.....	426
		6.3 Wstępne nagrzewanie.....	426

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	426	11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	442
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia...	426	12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	444
7.2 Jak ustawić: Funkcję pieczenia parowego.....	427	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia...	444
7.3 Zbiornik na wodę.....	428	12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	445
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	428	12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	445
7.5 Funkcje pieczenia.....	429	12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę.....	446
7.6 Uwagi dotyczące funkcji:Termoobieg wilgotny.....	431	12.5 Przypomnienie o czyszczeniu....	448
8. FUNKCJE ZEGARA.....	432	12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	448
8.1 Opis funkcji zegara.....	432	12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie...	450
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	432	13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	450
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	434	13.1 Co zrobić, gdy.....	450
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	434	13.2 Jak postępować: Kody błędów..	452
9.2 Termosonda.....	435	13.3 Dane serwisowe.....	452
9.3 Obsługa urządzenia: Termosonda.....	435	14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	453
9.4 Akcesoria do gotowania na parze	436	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego	453
9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego.....	437	14.2 Oszczędzanie energii.....	454
9.6 Gotowanie bezpośrednio na parze.....	438	15. STRUKTURA MENU.....	454
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	438	15.1 Menu.....	454
10.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	438	15.2 Podmenu: Czyszczenie.....	455
10.2 Blokada panelu.....	439	15.3 Podmenu: Opcje.....	455
10.3 Automatyczne wyłączenie.....	439	15.4 Podmenu: Konfiguracja.....	456
10.4 Wentylator chłodzący.....	439	15.5 Podmenu: Serwis.....	456
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	440	16. TO PROSTE!.....	457
11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.....	440	17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	458
11.2 Termoobieg wilgotny.....	440		
11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	442		

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach,

gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

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

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 3680	3x1.5

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

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na 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 szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
 - podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

2.6 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.7 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.8 Serwis

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

2.9 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

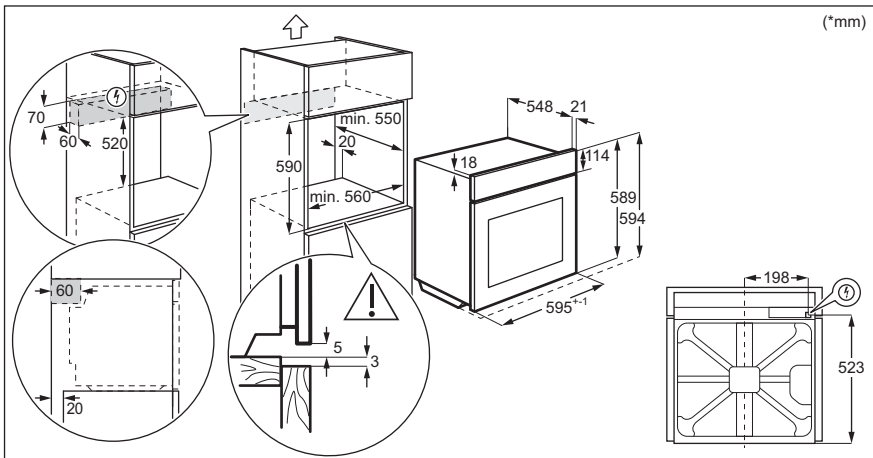
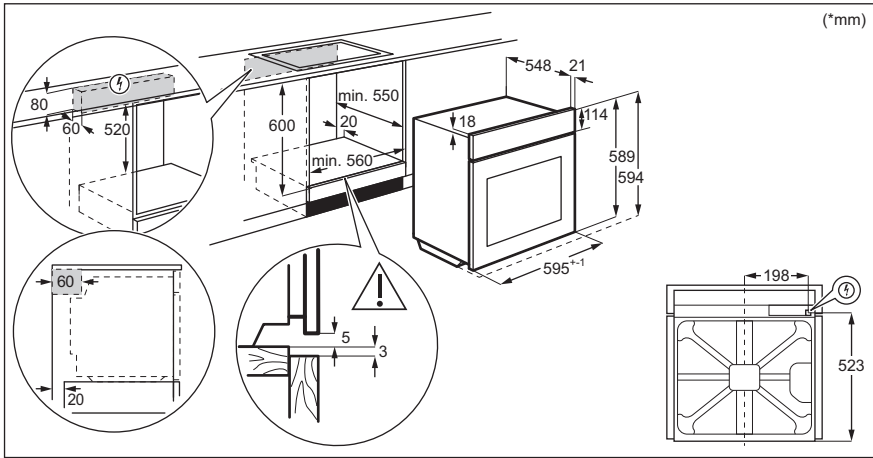


YouTube

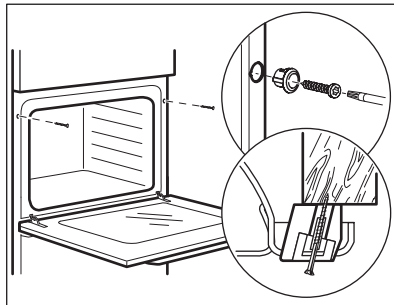
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



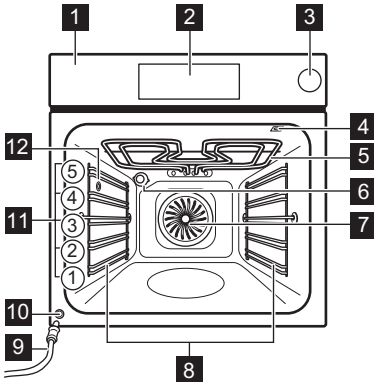


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



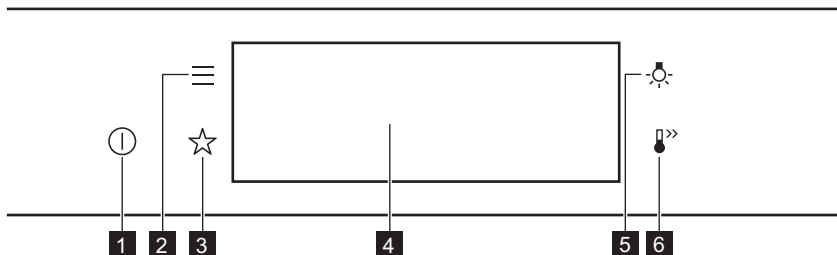
- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Szuflada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Prowadnice blach, wyjmowane
- 9** Rurka odpływowa
- 10** Zawór spustowy wody
- 11** Poziomy umieszczania potraw
- 12** Otwór wlotowy pary

4.2 Akcesoria




- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.
- **Naczynie do pieczenia dietetycznego**
Do funkcji pieczenia parowego.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Widok panelu sterowania



1	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

 Naciskaj przycisk	 Przesunięcie	 Nacisnąć i przytrzymać
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

5.2 Wyświetlacz

	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <p>A. Aktualna godzina B. START/STOP C. Temperatura D. Funkcje pieczenia E. Timer F. Termosonda (tylko wybrane modele)</p>
--	--

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.			
<p>OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p>	<p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	<p>Anulowanie ostatniej czynności.</p>	<p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>
Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.			
<p>Funkcja jest włączona.</p>	<p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	<p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>	
Wskaźniki timera			
<p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p>	<p>Anulowanie ustawienia.</p>		

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	Krok 2	Krok 3
--------	--------	--------

CODZIENNE UŻYTKOWANIE

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.
--	--	---




6.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

6.3 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.	


7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia


Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK .

Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.




7.2 Jak ustawić: Funkcję pieczenia parowego

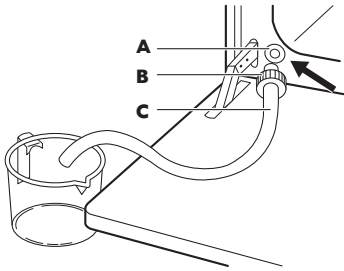
Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę
Krok 5	Nacisnąć: OK .
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
Krok 7	Maksymalnie napełnić szufladę zimną wodą (około 900 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p> </div>
Krok 8	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE

Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OSTRZEŻENIE! Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.</div>
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

7.3 Zbiornik na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę	
	Zbiornik jest pełny.
	Zbiornik jest napełniony w połowie.
	Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.
Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory. Usunąć wodę gąbką.	

Opróżnianie zbiornika na wodę		
Krok 1	Wyłączyć piekarnik, zostawić otworzone drzwi i zaczekać, aż piekarnik ostygnie.	
Krok 2	Podłączyć rurę odpływową (C) do zaworu spustowego (A) przez złącze (B).	
Krok 3	Utrzymywać koniec rury pod poziomem A i nacisnąć kilkakrotnie przycisk B, aby zebrać pozostałą wodę.	
Krok 4	Odłączyć C i B i osuszyć piekarnik miękką gąbką.	

7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.



Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.

- Termosonda






Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej



Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .

7.5 Funkcje pieczenia







STANDARDOWE



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Podtrzymywanie temp.</p>	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 <p>Termoobieg wilgotny</p>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Regeneracja</p>	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 <p>Funkcja Pizza</p>	Pieczenie pizzy.
 <p>Chleb</p>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <p>Mała wilgotność</p>	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

7.6 Uwagi dotyczące funkcji:Termoobieg wilgotny

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

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

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

FUNKCJE ZEGARA

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


8. FUNKCJE ZEGARA


8.1 Opis funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper - można to włączyć lub wyłączyć.

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.


Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć +1 min , aby wydłużyć czas pieczenia.	

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

Jak zmienić ustawienia timera

Krok 1 Nacisnąć: .

Krok 2 Ustawić wartość dla timera.

Krok 3 Nacisnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

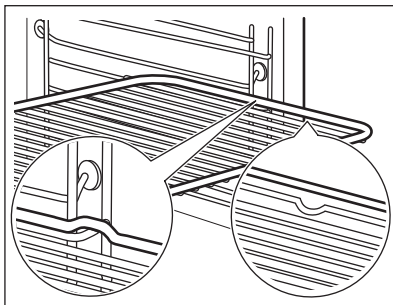
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

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

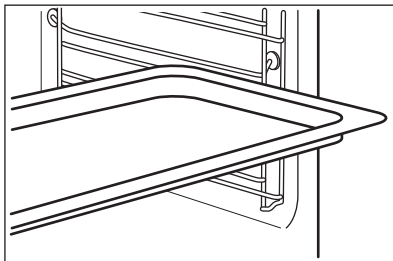
Ruszt:

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





Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



9.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:	
 Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	 Temperatura wewnątrz produktu

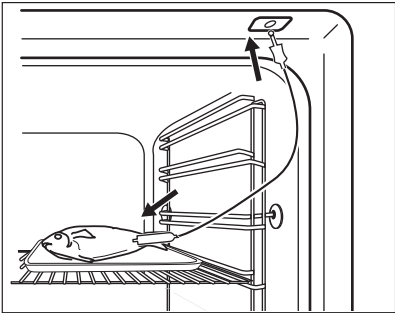
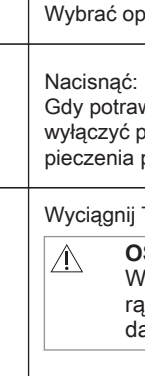


Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:		
Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

9.3 Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki	
Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.	Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.	

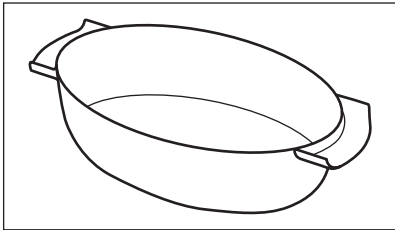
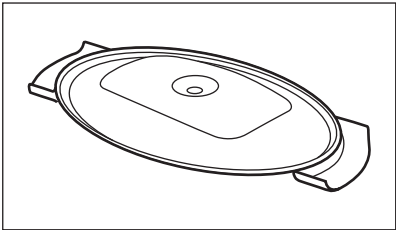
KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

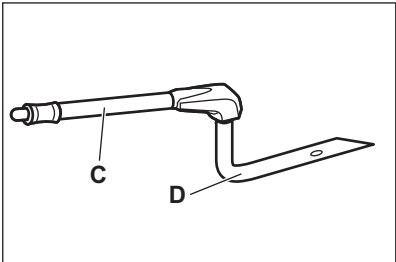
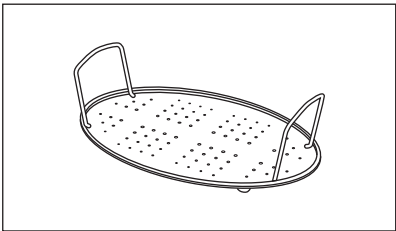
		
Krok 4	Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.	
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.	
Krok 6	<ul style="list-style-type: none">• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.	
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.	
Krok 8	Nacisnąć: START. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.	
Krok 9	Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>	

9.4 Akcesoria do gotowania na parze

Naczynie do dietetycznego pieczenia parowego

Naczynie do pieczenia dietetycznego składa się ze szklanej miski (A), pokrywy (B), rurki dyszy (C), dyszy (D) oraz grilla stalowego (E).

Szkłana misa (A)	Pokrywa (B)
	

Dysza, rurka dyszy i stalowy grill.	
<p>Rurka dyszy (C) służy do gotowania na parze, dysza (D) jest przeznaczona do bezpośredniego pieczenia parowego.</p>	
<p>Grill stalowy (E)</p>	

- Nie stawiać gorących potraw na zimnych/mokrych powierzchniach.
- Nie wlewać zimnych płynów do naczynia do pieczenia, gdy jest gorące.
- Nie używać naczynia do pieczenia na gorącej powierzchni gotowania.
- Nie czyścić naczynia do pieczenia środkami ściernymi ani proszkami do czyszczenia.


9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego

<p>Krok 1</p>	<p>Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym ruszcie i przykryć pokrywką. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu.</p>
----------------------	--

DODATKOWE FUNKCJE

Krok 2	Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
Krok 3	Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.




9.6 Gotowanie bezpośrednio na parze

Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym grillu. Dodać trochę wody. Nie używać pokrywy.	
 OSTRZEŻENIE! Podczas pracy piekarnika dysza może być gorąca. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji wytwarzania, należy wyjąć dyszę z piekarnika.	
Krok 1	Połączyć dyszę z rurką dyszy. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
Krok 2	Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnić się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki.
Krok 3	Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.
Podczas pieczenia kurczaka, kaczki, indyka lub dużej ryby należy umieścić dyszę wewnątrz potrawy.	

10. DODATKOWE FUNKCJE



10.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włącz urządzenie.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć OK.
 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.  – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	



10.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć urządzenie.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

10.3 Automatyczne wyłączenie

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

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


Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

10.4 Wentylator chłodzący

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






11. WSKAZÓWKI I PORADY

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia







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

11.2 Termoobieg wilgotny

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





		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50

WSKAZÓWKI I PORADY

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

11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








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








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

11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy








Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Bez-tłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bez-tłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bez-tłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bułka maślana	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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


12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

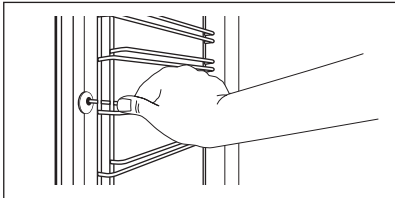
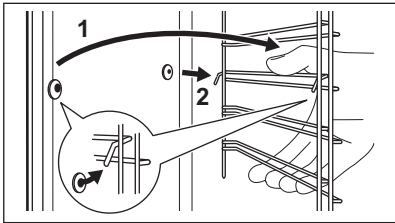
 Środki czy- szące	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

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

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


12.2 Sposób 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.

 <p>OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem.</p>

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





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.
---	--	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czyszczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Dokładne czyszczenie	2 h 30 min

 Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

Po zakończeniu czyszczenia:

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

12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę

Krok 1	Wyłączyć piekarnik.
Krok 2	Umieść głęboką blachę poniżej wlotu pary.





KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 3	Włączyć wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.
Krok 4	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i poczekać, aż ostygnie.
Krok 5	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut i poczekać, aż ostygnie.
<p>① Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, należy opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.</p>	

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.	Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienna eksploatacja, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.	Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.	Umyć wężyk spustowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---------------------	--	---	---

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody	Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 50	miękka	75 cykli - 2,5 miesiąca
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
3	15 - 21		101 - 150	twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

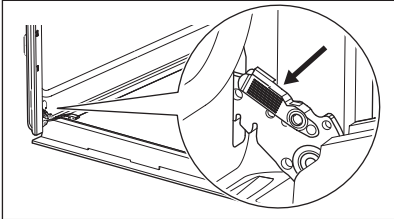
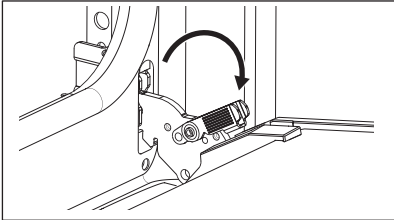
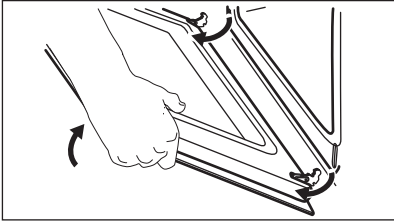
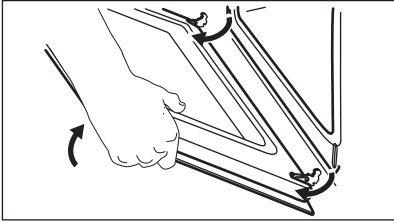
12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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

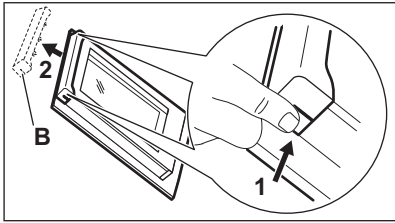
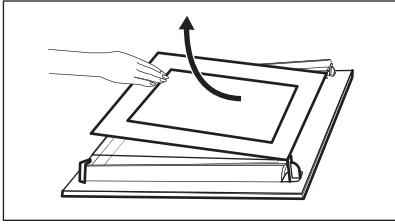


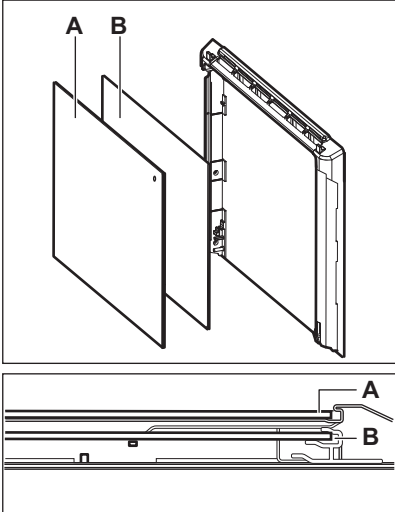
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.	
Krok 2	Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
Krok 4	Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<p>Krok 5</p>	<p>Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.</p>	
<p>Krok 6</p>	<p>Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.</p>	
<p>Krok 7</p>	<p>Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.</p>	
<p>Krok 8</p>	<p>Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szymb w zmywarce.</p>	
<p>Krok 9</p>	<p>Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.</p>	
<p>Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słycać kliknięcie.</p>		

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

12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

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

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

	Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się		
	Możliwa przyczyna		Środek zaradczy
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.		Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.	



Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Podzespoły



Opis



Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Czyszczenie



Opis



Środek zaradczy

W komorze urządzenia znajduje się woda.




W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.

Pieczenie parowe nie działa.

W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.

Pieczenie parowe nie działa.



W zbiorniku wody jest woda.

 Czyszczenie	
 Opis	 Środek zaradczy
<p>Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.</p>	<p>W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.</p>

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

13.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
C2 - Termosonda znajduje się w komorze urządzenia podczas Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są domknięte podczas Czyszczenie pirolityczne.	Zamknąć drzwi.
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.	Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

13.3 Dane serwisowe

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

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

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

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

STRUKTURA MENU

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

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego 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

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.

Pozycja menu		Zastosowanie
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

15.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 2 h 30 min.

15.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy opcja ta jest włączona, po wyłączeniu urządzenia jego drzwi są zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.

STRUKTURA MENU

Podmenu	Zastosowanie
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

15.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

15.5 Podmenu: Serwis






Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

16. TO PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	------------------




Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włącz / Wyłącz	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
---	---	---	--	---	--------------

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		




Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 - nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	 ... - wybrać funkcję pieczenia.	 - ustawić temperaturę / .	OK - nacisnąć, aby potwierdzić.	START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Gotowanie na parze:



Wlać zimną wodę z kranu do szuflady na wodę. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Gotowanie na parze:			
Regeneracja Odgryzać potrawę.	Funkcja Pizza	Chleb	Mała wilgotność Gotowanie na parze. Przyspiesza gotowanie.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomaga- ne	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
10% — wykończenie potrawy Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć +1min.

17. 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 CLIEŢI ŞI 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.....	460	3. INSTALAREA.....	467
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	461	3.1 Încorporarea.....	467
1.2 Informații generale despre siguranță.....	461	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.....	468
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	462	4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	469
2.1 Instalarea.....	462	4.1 Prezentare generală.....	469
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	463	4.2 Accesorii.....	469
2.3 Utilizarea.....	465	5. PANOUL DE COMANDĂ.....	470
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	465	5.1 Prezentarea panoului de comandă.....	470
2.5 Curățare pirolitică.....	466	5.2 Afișaj.....	471
2.6 Gătirea cu abur.....	466	6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	471
2.7 Iluminare interioară.....	466	6.1 Curățarea inițială	471
2.8 Serviciul de asistență tehnică.....	467	6.2 Prima conectare.....	472
2.9 Eliminare.....	467	6.3 Preîncălzirea inițială.....	472

7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	472	12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	490
7.1 Modul de setare Funcții de încălzire.....	472	12.1 Observații privind curățarea.....	490
7.2 Modul de setare: Funcție de gătire cu abur.....	473	12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft.....	490
7.3 Rezervorul de apă.....	474	12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	491
7.4 Modul de utilizare: Gătire asistată.....	474	12.4 Cum se curăță: rezervorul de apă.....	492
7.5 Funcții de gătire.....	475	12.5 Semnal De Reamintire La Curățare.....	493
7.6 Note despre: Aer cald umed.....	477	12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	493
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	478	12.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	495
8.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....	478	13. DEPANARE.....	496
8.2 Modul de setare Funcțiile ceasului.....	478	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	496
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	480	13.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare.....	497
9.1 Introducerea accesoriilor.....	480	13.3 Date pentru service.....	497
9.2 Senzor de gătire.....	481	14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	498
9.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire.....	481	14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică.....	498
9.4 Accesorii pentru gătit cu abur.....	482	14.2 Economisirea de energie.....	499
9.5 Gătitul la abur într-un vas pentru gătit dietetic.....	483	15. STRUCTURA MENIULUI.....	500
9.6 Gătire directă cu abur.....	484	15.1 Meniu.....	500
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	484	15.2 Submeniu pentru: Curățare.....	500
10.1 Cum se salvează: Favorite.....	484	15.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....	500
10.2 Funcția blocare.....	484	15.4 Submeniu pentru: Configurare.....	501
10.3 Oprirea automată.....	485	15.5 Submeniu pentru: Service.....	501
10.4 Ventilator de răcire.....	485	16. ESTE SIMPLU!.....	502
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	485	17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	503
11.1 Recomandări pentru gătit.....	485		
11.2 Aer cald umed.....	486		
11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	487		
11.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare.....	488		

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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 accesorii și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

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

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

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- 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 carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 Curățare pirolitică



AVERTISMENT!

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

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depuneri de ulei sau grăsimi.
 - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigure o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- 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.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Gătirea cu abur



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

2.7 Iluminare interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.8 Serviciul de asistență tehnică

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

2.9 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Încorporarea



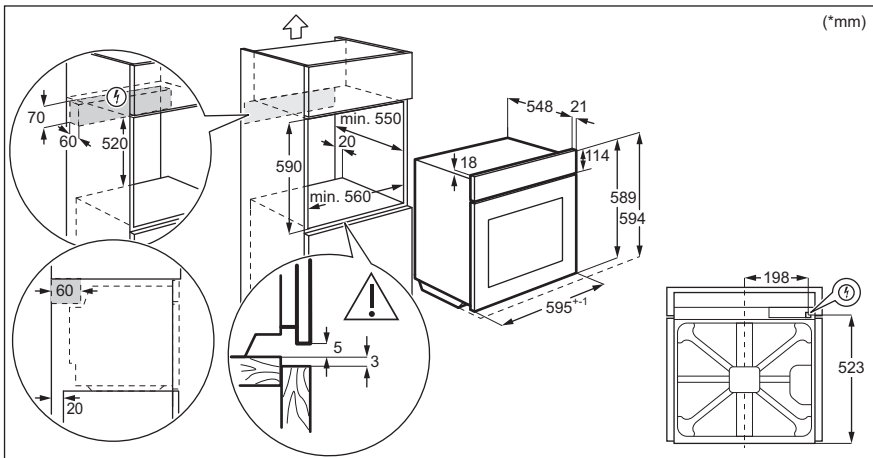
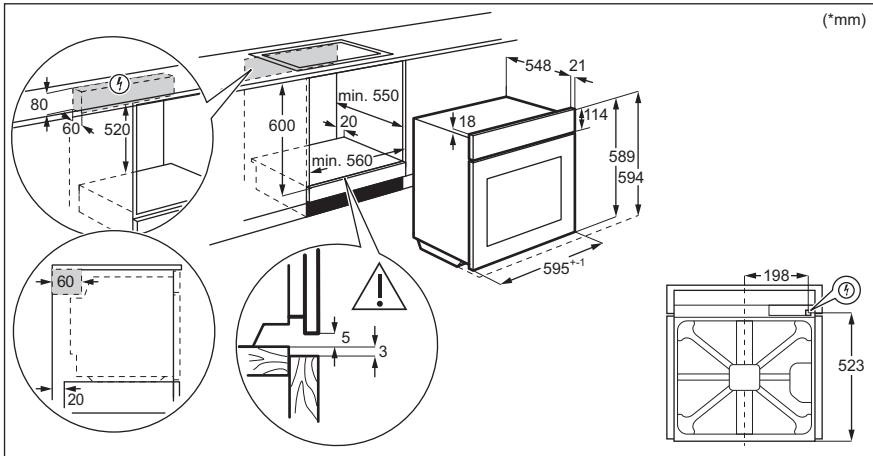
YouTube

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

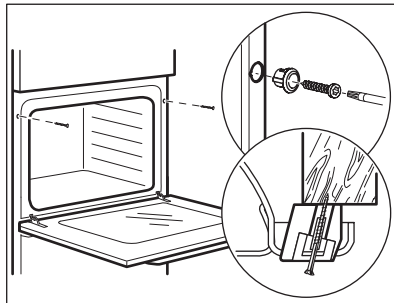
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



INSTALAREA

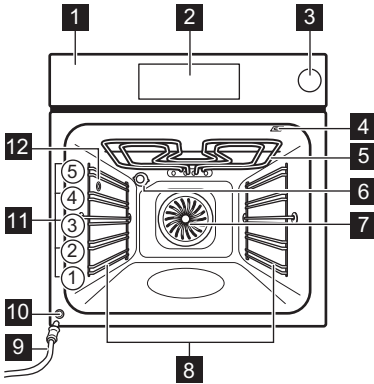


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



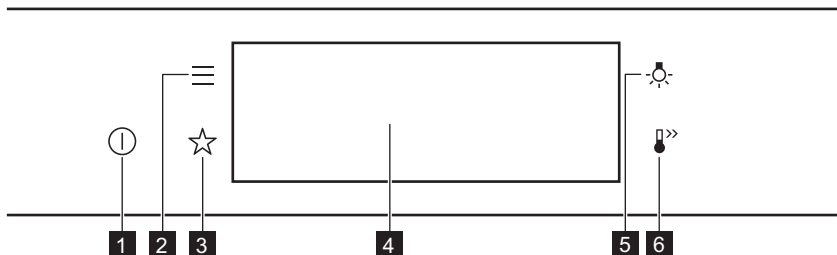
- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Sertar pentru apă
- 4** Priză pentru senzorul de gătire
- 5** Element de încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Suport pentru raft, detașabil
- 9** Țeavă de evacuare
- 10** Supapă de evacuare a apei
- 11** Poziții raft
- 12** Alimentare cu abur

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.
- **Vas pentru gătit meniu dietetic**
Pentru funcțiile de gătire cu abur.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Prezentarea panoului de comandă

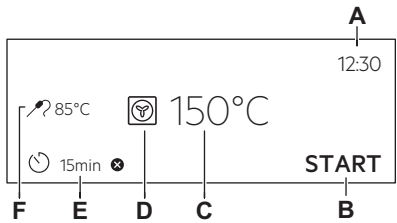


1	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Arată setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
6	Încălzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.










 Apasă	 Mută	 Apasă lung
Atinge suprafața cu degetul.	Glisează degetul pe suprafață.	Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

5.2 Afișaj

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements: a digital clock at the top right showing '12:30' (labeled A); a temperature display showing '150°C' (labeled D); a temperature icon with '85°C' (labeled F); a timer icon with '15min' (labeled E); a power button icon (labeled B); a 'START' button (labeled C); and a power button icon with a cross (labeled E).</p>	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none">A. TimpulB. START/STOPC. TemperaturăD. Funcții de încălzireE. CronometruF. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)
--	--

Indicatori afișaj

Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.			
 Pentru a confirma o selecție / setare.	 Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.	 Pentru a anula ultima comandă.	 Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
Sonor alarmă Indicatorii funcției - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.			
 Funcția este activată.	 Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.	 Alarma sonoră este dezactivată.	
Indicatoare cronometru			
 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.	 Pentru a anula setarea.		

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Curățarea inițială

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
----------------	----------------	----------------

UTILIZAREA ZILNICĂ

Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.	Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.	Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.
--	--	--




6.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.


Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

6.3 Preîncălzirea inițială


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

Pasul 1	Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
Pasul 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.
Pasul 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


Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
Pasul 2	Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
Pasul 3	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK . Afișajul indică: temperatura.
Pasul 4	Setare: temperatura. Apăsați: OK .
Pasul 5	Apasă: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.

STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.




Pasul 6 Opriți cuptorul.

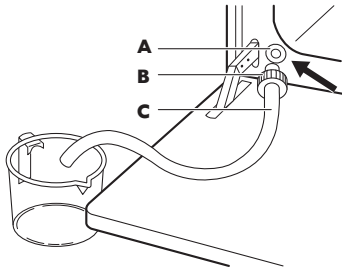
7.2 Modul de setare: Funcție de gătire cu abur

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
Pasul 2	Setați funcția de gătire cu abur.
Pasul 3	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
Pasul 4	Setați temperatura.
Pasul 5	Apasă: OK.
Pasul 6	Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
Pasul 7	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (circa 900 ml) până când este emis un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea sa maximă. Există riscuri de scurgere a apei, supraplin și deteriorări ale mobilei. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  AVERTISMENT! Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demine-ralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă. </div>
Pasul 8	Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
Pasul 9	Apăsați: START . Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
Pasul 10	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.
Pasul 11	Opriți cuptorul.

<p>Pasul 12</p>	<p>Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>AVERTISMENT! Cuptorul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă când goliți sertarul pentru apă.</p> </div>
<p>Pasul 13</p>	<p>Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Așteptați cel puțin 60 de minute după fiecare utilizare pentru a nu lăsa apa fierbinte să iasă din supapa de evacuare a apei.</p>

7.3 Rezervorul de apă

Indicator pentru rezervorul de apă	
	Rezervorul este plin.
	Rezervorul este pe jumătate plin.
	Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.
<p>Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a cavității. Îndepărtați apa cu un burete.</p>	

Goliți rezervorul de apă		
<p>Pasul 1</p>	<p>Opriti cuptorul, lăsați-l cu ușa deschisă și așteptați până când cuptorul este rece.</p>	
<p>Pasul 2</p>	<p>Conectați țeava de evacuare (C) la supapa de evacuare (A) prin conectorul (B).</p>	
<p>Pasul 3</p>	<p>Țineți capătul țevii sub nivelul de A și împingeți în mod repetat B pentru a colecta apa rămasă.</p>	
<p>Pasul 4</p>	<p>Desfaceți C și B și uscați cuptorul cu un burete moale.</p>	

7.4 Modul de utilizare: 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:

- Stab. auto a greutateii

- Senzor de gătire






Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut



Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apasă:  .
Pasul 3	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apasă: START .

7.5 Funcții de gătire







STANDARD



Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.

UTILIZAREA ZILNICĂ





Funcția de încălzire	Utilizare
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.

SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Încalzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Menține cald	Pentru a păstra preparatele calde.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

ABUR

Funcția de gătire	Utilizare
 Regenerare cu abur	Reîncălzirea alimentelor cu abur previne uscarea suprafețelor. Căldura este distribuită într-un mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei alimentelor ca atunci când le-ați preparat. Această funcție poate fi utilizată pentru reîncălzirea alimentelor direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi mai multe preparate în același timp, folosind diferite poziții ale raftului.
 Funcție Pizza	Coacere pizza.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Umiditate scăzută	Funcția este potrivită pentru carne, pasăre, preparate coapte și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă împreună cu o crustă crocantă.

7.6 Note despre: Aer cald umed

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

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

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

FUNȚIILE CEASULUI

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


8. FUNCȚIILE CEASULUI


8.1 Descrierea funcțiilor ceasului


Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata de funcționare a funcției. Cronometru numărătoare directă- îl puteți porni și opri.

8.2 Modul de setare Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apăsați: Timpul.
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apasă:  .
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.


Cum se alege opțiunea de final	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apasă:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apasă: Acțiunea de finalizare.
Pasul 6	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
Pasul 1	Setați funcția de gătire și temperatura.
Pasul 2	Apasă:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apasă: Pornire întârziată.
Pasul 6	Alegeți valoarea.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii	
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.	
Apăsați +1min pentru a extinde durata gătitului.	

UTILIZAREA ACCESORIILOR

Cum se schimbă setările cronometrului

Pasul 1	Apăsați:  .
Pasul 2	Setați valoarea cronometrului.
Pasul 3	Apăsați: OK.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

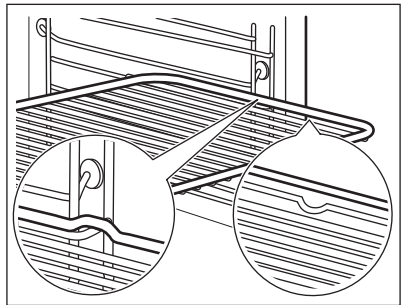
Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

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

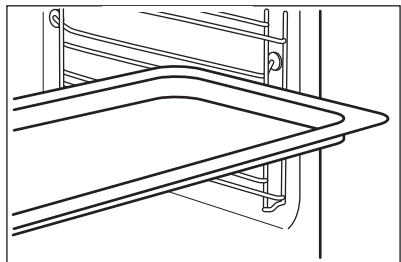
Raft sârmă:

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





Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



9.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:	
 Temperatura cuptorului: minim 120°C.	 Temperatura zonei de mijloc.

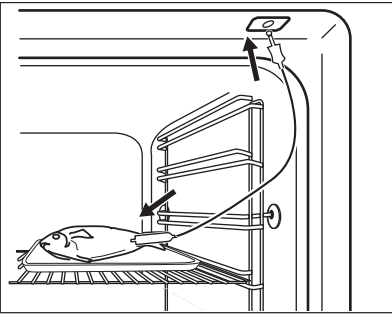
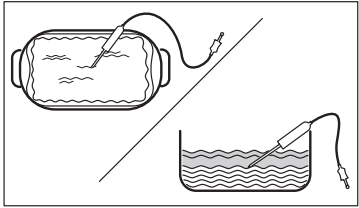


Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

9.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.	
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.	
Carne, pasăre și pește	Caserolă	
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silikon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.	

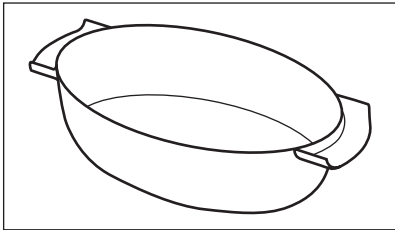
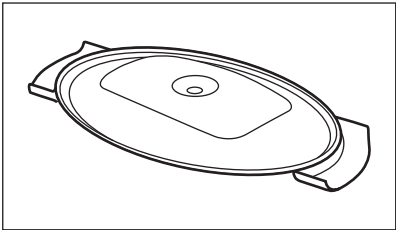
UTILIZAREA ACCESORIILOR

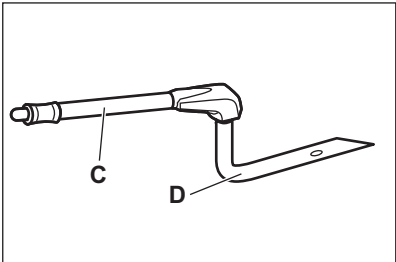
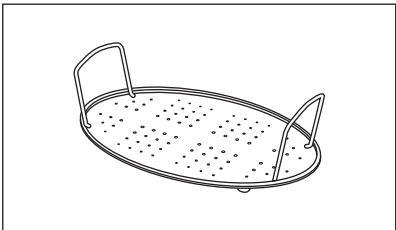
	
Pasul 4	Conectați Sensor de gătire la priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.
Pasul 5	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
Pasul 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:• Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.• Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.
Pasul 7	Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: OK pentru a accesa ecranul principal.
Pasul 8	Apăsați: START . Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
Pasul 9	Scoateți Sensor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVERTISMENT! Există pericolul de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</div>

9.4 Accesorii pentru gătitul cu abur

Vasul pentru gătit meniul dietetic pentru funcțiile de gătit cu abur

Vasul pentru gătit meniul dietetic este format dintr-un bol de sticlă (A), un capac (B), tub injector (C), injector (D) și un grill de oțel (E).

Bol de sticlă (A)	Capac (B)
	

Injector, tub injector și grill din oțel.	
<p>Tubul injector (C) este pentru gătitul la abur, injectorul (D) este pentru gătitul la abur direct.</p>	
<p>Grill din oțel (E)</p>	

- Nu puneți vasul pentru coacere fierbinte pe suprafețe reci / ude.
- Nu turnați lichide reci în vasul de gătit atunci când acesta este fierbinte.
- Nu utilizați vasul de gătit pe o suprafață de gătit fierbinte.
- Nu curățați vasul de gătit cu agenți abrazivi, degresanți și pudră.


9.5 Gătitul la abur într-un vas pentru gătit dietetic

Pasul 1	Puneți vasul de copt pe grill-ul din oțel și acoperiți-l cu capacul. Introduceți tubul injector în orificiul din capac. Puneți vasul de copt pe a doua poziție pentru raft.
Pasul 2	Conectați tubul injector la alimentarea cu abur.

FUNȚII SUPLIMENTARE

Pasul 3	Setați cuptorul pentru funcția de gătire cu abur.
----------------	---


9.6 Gătire directă cu abur


Puneți vasul de copt pe grill-ul din oțel. Adăugați puțină apă. Nu utilizați capacul.	
 AVERTISMENT! Injectorul poate fi fierbinte atunci când cuptorul funcționează. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor. Scoateți injectorul din cuptor atunci când nu utilizați funcția abur.	
Pasul 1	Conectați injectorul cu tubul injector. Conectați tubul injector la alimentarea cu abur.
Pasul 2	Puneți vasul de copt pe prima sau a doua poziție pentru raft. Verificați dacă tubul injector nu este blocat. Țineți injectorul departe de elementul de încălzire.
Pasul 3	Setați cuptorul pentru funcția de gătire cu abur.
Când gătiți alimente cum ar fi pui, rață, curcan sau pește mare, puneți injectorul în alimente.	

10. FUNȚII SUPLIMENTARE

10.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1	Pornește aparatul.
Pasul 2	Selectați setarea preferată.
Pasul 3	Apăsați:  . Selectați: Favorite.
Pasul 4	Selectați: Salvare setări curente.
Pasul 5	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK.

 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.



10.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătire.

Pasul 1	Pornește aparatul.
Pasul 2	Setează o funcție de gătire.
Pasul 3	☆, 🔒 - apasă-le simultan pentru a activa funcția.
Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.	

10.3 Oprirea automată

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

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


Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

10.4 Ventilator de răcire

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






11. INFORMAȚII ȘI SFATURI






11.1 Recomandări pentru gătit


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

11.2 Aer cald umed




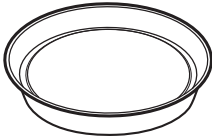
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

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

		 (°C)		 (min)
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetaria-nă	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume medite-raneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

11.3 Aer cald umed - 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








INFORMAȚII ȘI SFATURI

Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm
---	---	--	---








11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

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

INFORMAȚII ȘI SFATURI

				 (°C)	 (min)	
Pan-dișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pan-dișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

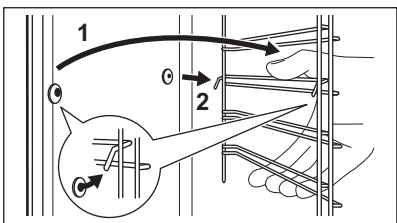
Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

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:

Opriți 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.
--	-----------------------------	---

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsăți:  / Curățare	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Curățare pirolitică, rapidă	Curățare ușoară	1 h
Curățare pirolitică, normală	Curățare normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, intensă	Curățare profundă	2 h 30 min

i Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.
Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

La terminarea curățării:

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

12.4 Cum se curăță: rezervorul de apă

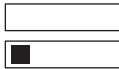



Pasul 1	Opriți cuptorul.
Pasul 2	Puneți o cratiță adâncă sub alimentarea cu abur.
Pasul 3	Turnați apă în sertarul pentru apă: 850 ml. Adăugați acid citric: 5 lingurițe. Așteptați 60 min.
Pasul 4	Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura la 230 °C. Opriți cuptorul după 25 min și așteptați să se răcească.
Pasul 5	Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura între 130 și 230 °C. Opriți cuptorul după 10 minute și așteptați să se răcească.

① Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, goliți rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.

La terminarea curățării:

Opriți cuptorul.	Goliți rezervorul de apă. Consultați capitolul Utilizarea zilnică, „Golirea rezervorului de apă”.	Clătiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.	Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.
------------------	---	--	---

Tabelul de mai jos indică intervalul de duritate a apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de calciu și calitatea apei. Când duritatea apei este mai mare de 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

Duritate apă		Bandă de test	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei	Curățați rezervorul de apă la fiecare
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	moale	75 de cicluri - 2,5 luni
2	8 - 14		51 - 100	duritate moderată	50 de cicluri - 2 luni
3	15 - 21		101 - 150	dură	40 de cicluri - 1,5 luni
4	22 - 28		peste 151	foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

12.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

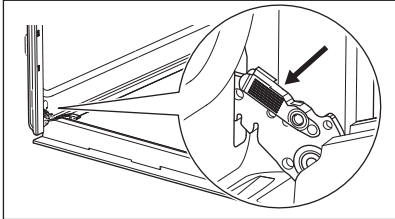
12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

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 „Scoatarea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

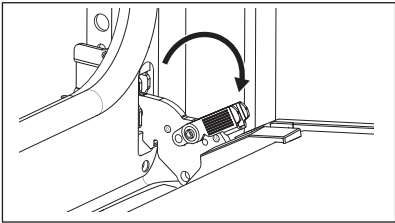
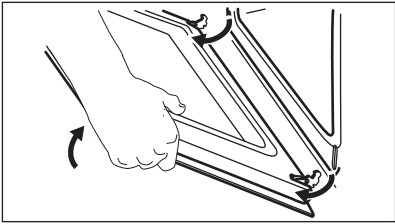
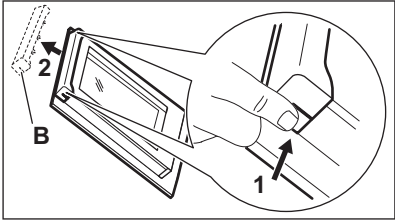
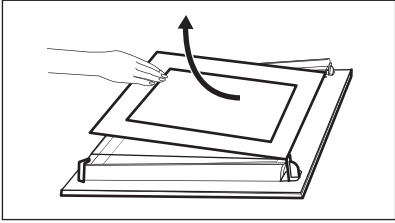
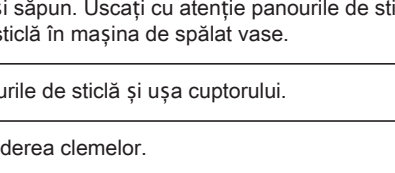


ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

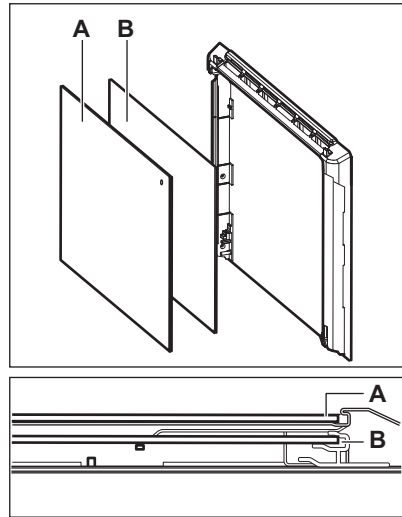
<p>Pasul 1</p>	<p>Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.</p>	
-----------------------	--	--

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.



12.7 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

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...



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă



Soluție

Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
Consultați schema de conectare.

Ceasul nu este setat.

Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închide bine ușa.

Siguranța este arsă.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.

Aparatul Blocare acces copii este pornit.

Consultați capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



Componente






Descriere



Soluție

Becul este ars.

Înlocuește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.



 Curățare	
 Descriere	 Soluție
Există apă în cavitatea aparatului.	Nivelul apei din rezervor este prea mic.
Modul de gătire la abur nu funcționează.	Nu există depuneri de calcar în orificiul de admisie a aburului.
Modul de gătire la abur nu funcționează.	Există apă în rezervor.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei minute sau curge apă din orificiul de alimentare cu abur.	Nu există depuneri de calcar în orificiul de admisie a aburului. Curăță rezervorul de apă.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

13.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.

 Cod și descriere	 Soluție
C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică.	Scoateți Senzor de gătire.
C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Închideți ușa.
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Conectat complet Senzor de gătire la priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

13.3 Date pentru service

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

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil

Masă	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

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

14.2 Economisirea de energie



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

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

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

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărerea 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

Element meniu		Aplicație
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

15.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 2 h 30 min.

15.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.

Submeniu	Utilizare
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este pornită, textul Blocare acces copii apare pe afișaj atunci când porniți aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când funcția este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

15.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

15.5 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468

ESTE SIMPLU!






Submeniu	Descriere
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

16. ESTE SIMPLU!




Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsarea taste	Timpul
-------	----------------------	-------------------	-------------------------	--------



Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
---	--	---	---	---	--------------

Utilizarea aparatului

Pornire rapidă		Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	Apasă lung:  .	 ... - selectează funcția preferată.	Apasă: START .
Oprire rapidă	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	 - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

Începe să gătești



Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 - apasă pentru a porni aparatul.	 ... - selectează funcția de gătire.	°C - setează temperatura .	OK - apasă pentru a confirma.	START - apasă pentru a începe procesul de gătire.

Gătire la abur			
Toarnă apă rece de la robinet în sertarul pentru apă. Urmează instrucțiunile de pe afișaj.			
Regenerare cu abur Reîncălzire alimente.	Funcție Pizza	Coacere pâine	Umiditate scăzută Gătire la abur. Acelează procesul de gătit.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Află cum să gătești rapid				
Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:				
Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați: ①.	Apăsați: ≡.	Apăsați: ✂ Gătire asistată.	Alege preparatul dorit.

Pentru a seta durata de gătit folosește funcțiile rapide	
Funcția 10% Finish Assist Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătit, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.	Pentru a prelungi durata de gătit, apăsați +1min.

17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	505	3. УСТАНОВКА.....	513
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	506	3.1 Встраивание.....	513
1.2 Общая безопасность.....	507	3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели.....	514
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	508	4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	515
2.1 Установка.....	508	4.1 Общий обзор.....	515
2.2 Подключение к электросети.....	509	4.2 Аксессуары.....	515
2.3 Использование.....	510	5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	516
2.4 Уход и чистка.....	511	5.1 Общий вид панели управления.....	516
2.5 Пиролитическая очистка.....	511	5.2 Дисплей.....	517
2.6 Приготовление на пару.....	512		
2.7 Внутреннее освещение.....	512		
2.8 Сервис.....	512		
2.9 Утилизация.....	513		

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	517
6.1 Первоначальная очистка	517
6.2 Первое подключение.....	518
6.3 Первый разогрев.....	518
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	518
7.1 Способ установки: Режимы нагрева.....	518
7.2 Способ настройки: Режимы нагрева с паром.....	519
7.3 Резервуар для воды.....	520
7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	521
7.5 Режимы нагрева.....	521
7.6 Примечания к режиму: Влажная конвекция.....	524
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	524
8.1 Описание функций часов.....	524
8.2 Способ установки: Функции часов.....	525
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	527
9.1 Установка принадлежностей.....	527
9.2 Термощуп.....	527
9.3 Применение: Термощуп.....	528
9.4 Аксессуары для приготовления на пару.....	529
9.5 Приготовление на пару в емкости для диетического приготовления... ..	531
9.6 Приготовление непосредственно на пару.....	531
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	531
10.1 Сохранение: Любимые программы.....	531
10.2 Блокировка кнопок.....	532
10.3 Автоматическое выключение.....	532
10.4 Вентилятор охлаждения.....	532
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	533
11.1 Рекомендации по приготовлению.....	533
11.2 Влажная конвекция.....	533
11.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	535
11.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	535
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	537
12.1 Примечание по очистке.....	538
12.2 Снятие: Направляющие для противней.....	538
12.3 Применение: Пиролитическая очистка.....	539
12.4 Очистка: Резервуар для воды.....	540
12.5 Напоминание О Чистке.....	541
12.6 Извлечение и установка: Дверца.....	541
12.7 Замена лампы освещения.....	543
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	544
13.1 Что делать, если.....	544
13.2 Управление: Коды ошибок.....	545
13.3 Данные о техническом обслуживании.....	546
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	546
14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции.....	546
14.2 Экономия электроэнергии.....	547
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	548
15.1 Меню.....	548
15.2 Подменю для: Очистка.....	548
15.3 Подменю для: Опции.....	548
15.4 Подменю для: Настройка.....	549
15.5 Подменю для: Сервис.....	550
16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	550
17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	552

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

1.2 Общая безопасность

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

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм

Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или питательные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.

- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролизической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролизическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролизической очистки.
 - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролизической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролизических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролизической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролизической очистки духовых шкафов с функцией пиролизической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.7 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.9 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

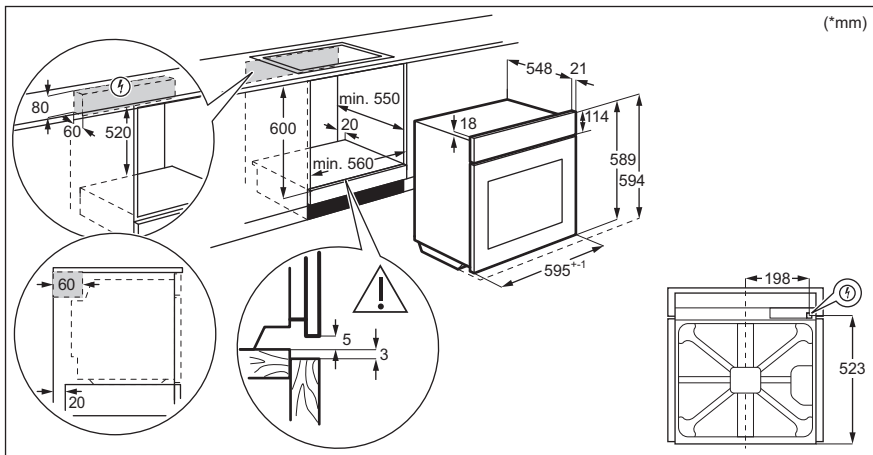
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

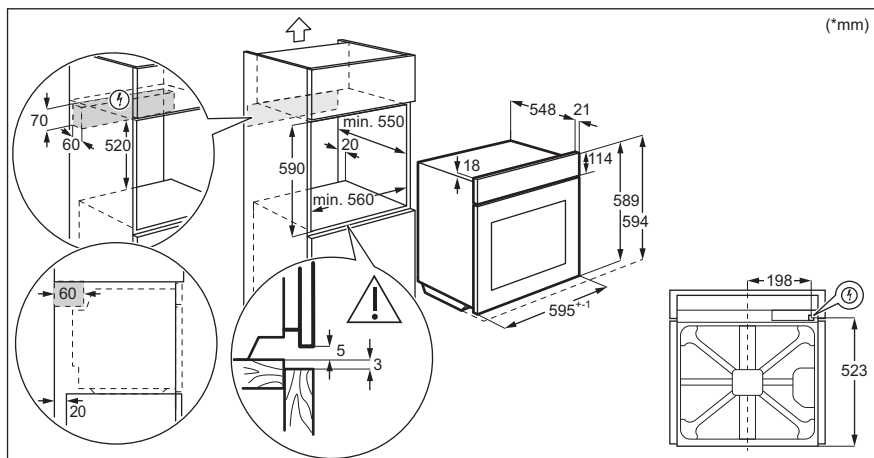
3.1 Встраивание



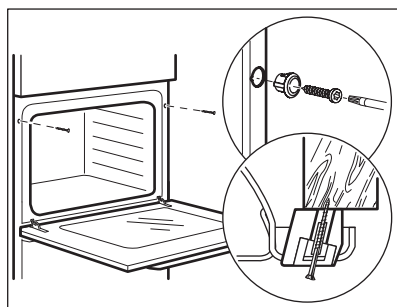
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



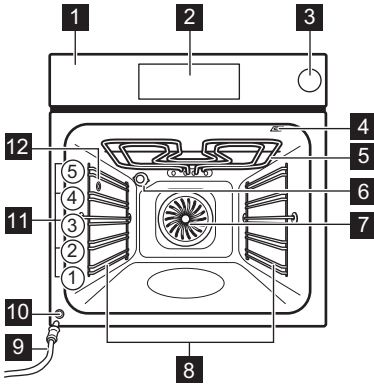


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для подключения термошупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Съёмная опора противня
- 9** Сливной шланг
- 10** Клапан для слива воды
- 11** Положения противня
- 12** Входное отверстие для пара

4.2 Аксессуары

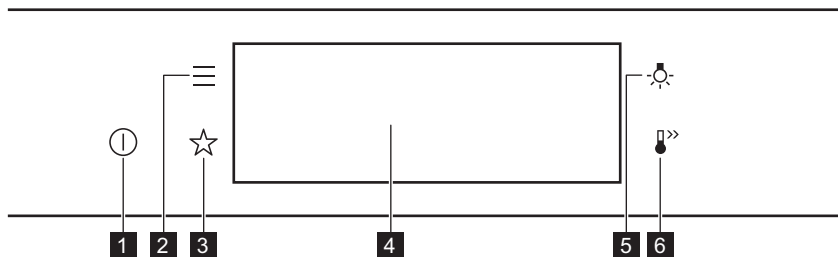
- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термошуп**
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.
- **Емкость для диетического приготовления**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Для режимов приготовления на пару.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Общий вид панели управления



1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню	Содержит список функций прибора.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

 Нажимайте кнопку	 Переместите	 Нажмите и удерживайте
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

5.2 Дисплей

<p>The diagram shows a control panel with the following elements: <ul style="list-style-type: none"> A: 12:30 (Time) F: 85°C (Temperature) E: 15min (Timer) D: 150°C (Temperature) C: (Temperature) B: START (Button) </p>	<p>Дисплей с набором кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Установка Времени Суток B. ПУСК/СТОП C. Температура D. Режимы нагрева E. Таймер F. Термощуп (только в ряде моделей)
--	--

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.			
<p>OK</p> <p>Подтверждение выбора / параметра настройки.</p>	<p></p> <p>Возврат на один уровень в меню.</p>	<p></p> <p>Отмена последнего действия.</p>	<p></p> <p>Включение и выключение опций.</p>
Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.			
<p></p> <p>Функция включена.</p>	<p></p> <p>Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.</p>	<p></p> <p>Звуковая сигнализация отключена.</p>	
Индикаторы таймеров			
<p></p> <p>Установка функции: Отложенный запуск.</p>		<p></p> <p>Отмена настройки.</p>	

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Первоначальная очистка

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
-------	-------	-------

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.	Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.	Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.
---	--	--


6.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

6.3 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Шаг 1	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для режима:  . Дайте духовому шкафу поработать 1 ч.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для режима:  . Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.


7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!


См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


7.1 Способ установки: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева  .
Шаг 3	Выберите режим нагрева и нажмите: OK . На дисплее отображается температура.




Шаг 4	Установ: температура. Нажмите OK .
Шаг 5	Нажмите: START . Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 6	Выключите духовой шкаф.

7.2 Способ настройки: Режимы нагрева с паром

Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
Шаг 2	Выберите режим нагрева с паром.
Шаг 3	Нажмите: OK . На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 4	Установите температуру.
Шаг 5	Нажмите: OK .
Шаг 6	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
Шаг 7	<p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 900 мл) до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p> </div>
Шаг 8	Установите выдвижной резервуар для воды на место.
Шаг 9	Нажмите START . Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.

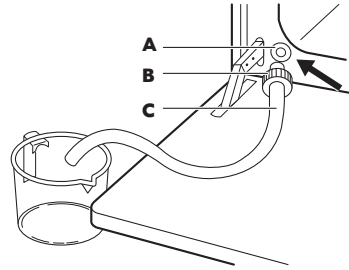
Шаг 10	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.
Шаг 11	Выключите духовой шкаф.
Шаг 12	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении выдвижного резервуара для воды.</div>
Шаг 13	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью. По окончании каждого процесса приготовления на пару следует подождать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

7.3 Резервуар для воды

Индикаторы состояния емкости для воды	
	Резервуар полон.
	Резервуар заполнен наполовину.
	Резервуар пуст. Заполните резервуар.

Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры через переливное отверстие. Удалите воду при помощи губки.

Опорожнение резервуара для воды	
Шаг 1	Выключите духовой шкаф, оставьте его открытой и подождите, пока духовой шкаф остынет.
Шаг 2	Подсоедините сливной шланг (С) к выпускному клапану (А) через разъем (В).
Шаг 3	Удерживайте конец трубы под уровнем А и нажмите кнопку В, чтобы собрать оставшуюся воду.
Шаг 4	Снимите С и В и вытрите духовой шкаф мягкой губкой.



7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп








Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше


Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .








7.5 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ





Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratenov и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).

Режим нагрева	Применение
 <p>Высушивание</p>	<p>Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.</p>
 <p>Подогрев тарелок</p>	<p>Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.</p>
 <p>Размораживание</p>	<p>Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.</p>
 <p>Гратен</p>	<p>Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.</p>
 <p>Низкотемпературное приготовление</p>	<p>Приготовление нежного и сочного жаркого.</p>
 <p>Поддержание тепла</p>	<p>Сохранение пищи в теплом состоянии.</p>
 <p>Влажная конвекция</p>	<p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».</p>

ПАР

Режим нагрева	Применение
 Регенерация	<p>Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает высыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Этот режим можно использовать для разогрева блюда непосредственно на порционной тарелке. Можно разогреть несколько порций одновременно, поставив их на разные уровни.</p>
 Пицца	<p>Приготовление пиццы.</p>
 Хлеб	<p>Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.</p>
 Горячий пар (25%)	<p>Этот режим подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.</p>

7.6 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


8.1 Описание функций часов



Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.

Часы	Применение
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Можно включить и выключить Таймер прямого отсчета.

8.2 Способ установки: Функции часов



Настройка часов	
Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите: Установка Времени Суток.
Шаг 3	Установите время. Нажмите OK .

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите OK .


Выбор опции окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите  .

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Выбор опции окончания приготовления	
Шаг 5	Нажмите: Завершить действи.
Шаг 6	Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отложенного запуска приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите  .
Шаг 5	Нажмите: Отложенный запуск.
Шаг 6	Выберите требуемое значение.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Увеличение заданного времени приготовления	
Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить времени приготовления. Также можно изменить режим нагрева.	
Для увеличения времени приготовления нажмите значок +1min .	

Изменение настроек таймера	
Шаг 1	Нажмите  .
Шаг 2	Задайте значение таймера.
Шаг 3	Нажмите ОК.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

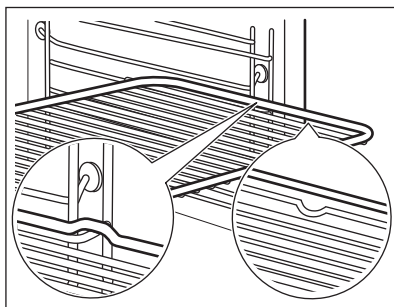
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

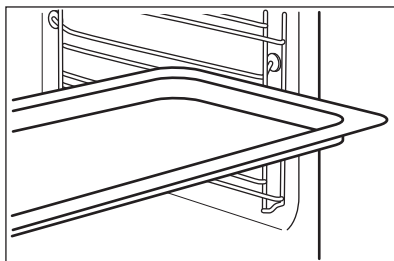
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.




9.2 Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Необходимо установить два значения температуры:

 Температура духового шкафа: минимум 120°C.	 Температура внутри продукта.
---	---

Для получения наилучших результатов:

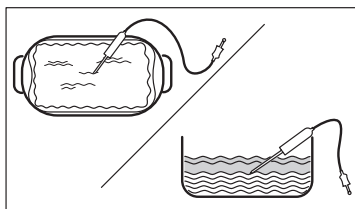
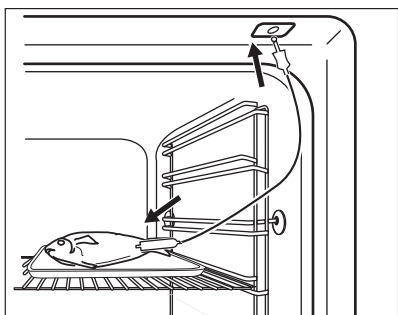
Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должен оставаться в продукте.
---	---	--



Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

9.3 Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.	
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.	
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.	
Мясо, птица и рыба	Запеканки	
Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выберите самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.	Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



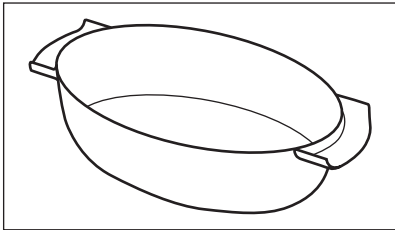
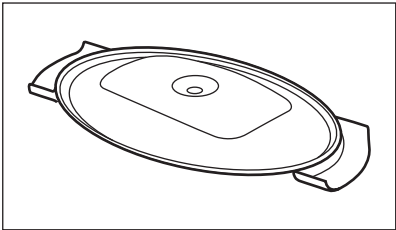
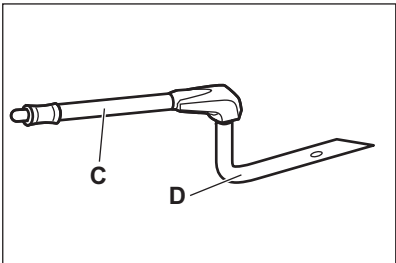
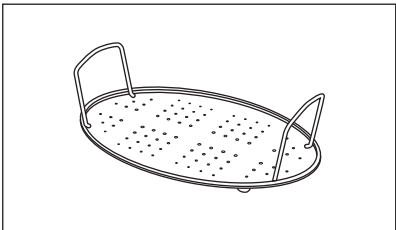
Шаг 4	Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите  .
Шаг 6	Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции: <ul style="list-style-type: none">• Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.• Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.
Шаг 7	Выберите опцию и несколько раз нажмите: OK для перехода на главный экран.
Шаг 8	Нажмите: START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 9	Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</div>

9.4 Аксессуары для приготовления на пару

Емкость для приготовления диетических блюд

Емкость для диетического приготовления состоит из стеклянной чаши (A), крышки (B), трубки форсунки (C), форсунки (D) и стальной решетки (E).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ


Стеклянная миска (А)	Крышка (В)
	
Форсунка, трубка форсунки и стальная решетка.	
<p>Трубка форсунки (С) предназначена для приготовления на пару, форсунка (D) предназначена для приготовления непосредственно на пару.</p>	
<p>Стальная решетка (E)</p>	

- Не ставьте горячую емкость для запекания на холодные или влажные поверхности.
- Не наливайте в емкость для выпечки холодные жидкости.
- Не используйте емкость для запекания на горячей варочной панели.
- Не используйте для чистки емкости для запекания абразивные средства, металлические мочалки и порошки.

9.5 Приготовление на пару в емкости для диетического приготовления

Шаг 1	Поместите емкость на стальную решетку и накройте крышкой. Вставьте трубку форсунки в отверстие в крышке. Поместите емкость на второй уровень снизу.
Шаг 2	Подсоедините форсунку с трубкой к входному отверстию для пара.
Шаг 3	Выберите режим приготовления на пару.


9.6 Приготовление непосредственно на пару

<p>Поместите емкость на стальную решетку. Добавьте немного воды. Не используйте крышку.</p>	
<p> ВНИМАНИЕ! Во время работы духового шкафа форсунка может сильно нагреваться. Всегда пользуйтесь прихватками. Если функция пара не используется, извлеките форсунку из духового шкафа.</p>	
Шаг 1	Подсоедините форсунку с трубкой форсунки. Подсоедините форсунку с трубкой к входному отверстию для пара.
Шаг 2	Поместите емкость на первый или второй уровень снизу. Убедитесь, что трубка форсунки не застряла. Держите форсунку в стороне от нагревательного элемента.
Шаг 3	Выберите режим приготовления на пару.
<p>При приготовлении курицы, утки, индейки или крупной рыбы поместите форсунку в продукт.</p>	



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.



Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Выберите необходимую настройку.
Шаг 3	Нажмите  . Выберите: Любимые программы.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить параметр в список Любимые программы. Нажмите ОК.
 — нажмите для сброса настройки.  — нажмите для отмены выбора настройки.	



10.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Настройка режима нагрева.
Шаг 3	 ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.
Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.	

10.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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


Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

10.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Рекомендации по приготовлению







<p>Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.</p> <p>Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.</p> <p>Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.</p>


11.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

		 (°C)		 (МИН)
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (мин)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

11.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см








11.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.








Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.




12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

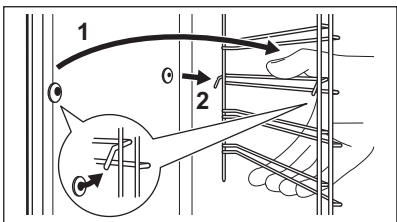
12.1 Примечание по очистке

 Чистящие средства	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.
 Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.
 Аксессуары	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	

Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.	
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.	

12.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебелишной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Перед Пиролитическая очистка:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности .	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
--	--------------------------------	---

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовой шкаф.	Нажмите:  /Очистка.	Выберите режим очистки.
Опция	Режим очистки	Продолж.
Пиролитическая очистка, короткий	Легкая очистка	1 h
Пиролитическая очистка, нормальн.	Нормальная очистка	1 h 30 min
Пиролитическая очистка, интенсив.	Тщательная очистка	2 h 30 min

i В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP .
Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки со дна внутренней камеры.

12.4 Очистка: Резервуар для воды

Шаг 1	Выключите духовой шкаф.
Шаг 2	Подставьте ситейник под входное отверстие для пара.
Шаг 3	Налейте 850 мл воды в резервуар для воды. Добавьте 5 чайных ложек лимонной кислоты. Подождите 60 мин
Шаг 4	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Низк. Влажность. Установите температуру 230°C. Выключите духовой шкаф через 25 минут и подождите, пока он не остынет.
Шаг 5	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Низк. Влажность. Установите температуру в пределах от 130°C до 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут и подождите, пока он остынет.

i Во избежание образования накипи опорожните резервуар для воды после каждого приготовления на пару.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.

Слейте воду из резервуара. См. раздел «Слив воды из резервуара» в главе «Ежедневное использование».

Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.

Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды (dH) содержанию кальция и качеству воды. Когда жесткость воды превышает уровень 4, наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды	Произведите очистку резервуара для воды каждые
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мягкая	75 циклов - 2,5 мес.
2	8 - 14		51 - 100	умеренно жесткая	50 циклов – 2 месяца
3	15 - 21		101 - 150	жесткая	40 циклов - 1,5 мес.
4	22 - 28		более 151	очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

12.5 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

12.6 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

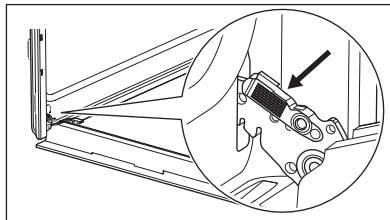


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

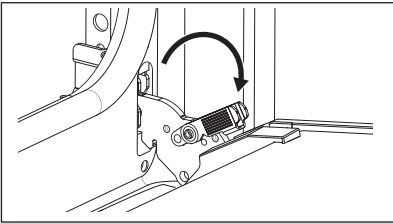
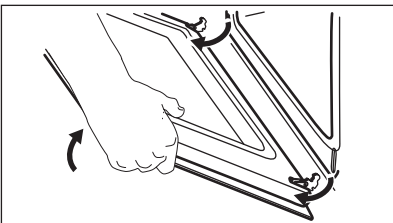

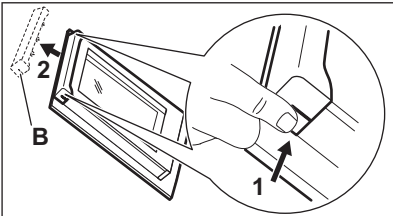

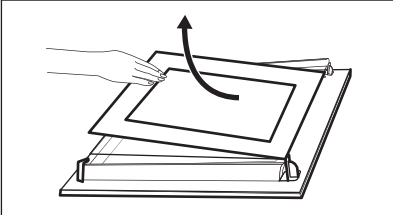
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

Шаг 1

Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

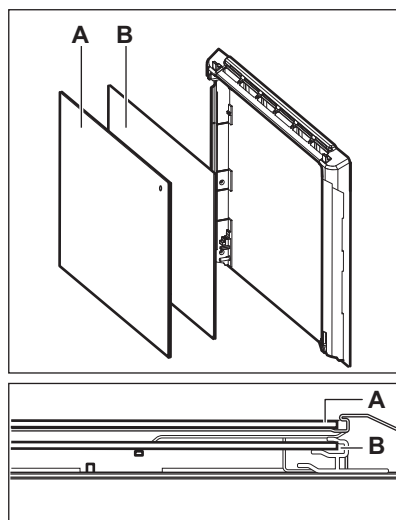


УХОД И ОЧИСТКА

Шаг 2	Поднимите и потяните защелки до щелчка.	
Шаг 3	Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.	
Шаг 4	Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.	
Шаг 5	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 6	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 7	Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	
Шаг 8	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 9	После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.	

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



12.7 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...



Прибор не включается или не нагревается



Возможная причина



Способ устранения

Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.

Не установлено время.

Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».

Дверца не закрыта как следует.

Полностью закройте дверцу.

Сработал предохранитель.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

Прибор Защита детей включен.

См. главу «Меню», подменю: Опции.



Компоненты






Описание



Способ устранения

Лампа перегорела.

Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».



 Очистка	
 Описание	 Способ устранения
В камере прибора есть вода.	Недостаточно много воды в резервуаре для воды.
Не работает функция приготовления на пару.	В отверстиях для впуска пара нет накипи.
Не работает функция приготовления на пару.	В резервуаре для воды есть вода.
Чтобы опорожнить резервуар для воды требуется более трех минут иначе из отверстия для впуска пара вытекает вода.	В отверстиях для впуска пара нет накипи. Очистите резервуар для воды.

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

13.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

 Код и описание	 Способ устранения
C2 - Термощуп находится в камере прибора во время Пиролитическая очистка.	Выньте Термощуп.
C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка.	Закройте дверцу.
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте Термощуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.	Включите и выключите прибор.

13.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Celectric cavity})	0.93кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Celectric cavity})	0.69кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса (М)	EOC8P39X	36.6кг
	EOC8P39Z	36.4кг
	KOCBP39X	36.8кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Элемент меню		Применение
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Пиролитическая очистка, короткий	Продолжительность: 1 час.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Продолжительность: 1 час 40 мин
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолжительность: 1 час.

15.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.

Подменю	Применение
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение Защита детей. Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Если эта опция включена, а прибор выключен, дверца прибора блокируется. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

15.4 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

ПРОЦЕ ПРОСТОГО!

15.5 Подменю для: Сервис






Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

16. ПРОЦЕ ПРОСТОГО!




Перед первым использованием необходимо настроить:




Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------	-------------------	-------------------------

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:




 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Любимые программы	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
---	---	--	---	---	--------------

Начните пользоваться прибором

Быстрый пуск	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте: 	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	 — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		



Начните приготовление				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите , чтобы включить прибор.	 ... - выберите режим нагрева.	 — установите температуру .	ОК - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Приготовление на пару			
Налейте холодную воду из-под крана в выдвижной резервуар для воды. Следуйте указаниям на дисплее.			
Регенерация Разогрейте продукты.	Пицца	Хлеб	Горячий пар (25%) Приготовление на пару. Ускоряет приготовление.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Быстро освоите приготовление				
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:				
Помощь в Приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите  .	Нажмите:  .	Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	Выберите блюдо.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.	
Последний штрих 10% Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Для увеличения времени приготовления нажмите значок +1мин.

17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:


www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животnoj средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	554	3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	561
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	555	3.1 Уграђивање.....	561
1.2 Опште мере безбедности.....	555	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	562
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	556	4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	563
2.1 Монтажа.....	556	4.1 Општи приказ.....	563
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	557	4.2 Прибор.....	563
2.3 Употреба.....	558	5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	564
2.4 Нега и чишћење.....	559	5.1 Преглед командне табле.....	564
2.5 Пиролитичко чишћење.....	560	5.2 Дисплеј.....	565
2.6 Кување на пари.....	560	6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	565
2.7 Унутрашње осветљење.....	560	6.1 Прво чишћење	565
2.8 Сервисирање.....	561	6.2 Прво прикључивање.....	566
2.9 Одлагање.....	561	6.3 Почетно предгревање.....	566

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	566	11.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	582
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	566	12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	584
7.2 Како се подешава: функција загревања на пари.....	567	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	585
7.3 Резервоар за воду.....	568	12.2 Како да извадите: Носачи решетке.....	585
7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	569	12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	586
7.5 Функције загревања.....	569	12.4 Како да очистите: Резервоар за воду.....	587
7.6 Напомене на: Влажно печење уз вентилатор.....	572	12.5 Подсетник за чишћење.....	588
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	572	12.6 Како да скинете и монтирате: Врата.....	588
8.1 Опис функција сата.....	572	12.7 Како да замените: Лампица....	590
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	572	13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	591
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	574	13.1 Шта учинити ако.....	591
9.1 Убацивање прибора.....	574	13.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке.....	592
9.2 Температурни сензор.....	575	13.3 Подаци о сервисирању.....	593
9.3 Како да користите: Температурни сензор.....	575	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	593
9.4 Прибор за кување на пари.....	577	14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и значењу енергетске ефикасности.....	593
9.5 Кување на пари у посуди за дијетално печење.....	578	14.2 Уштеда енергије.....	594
9.6 Кување на директној пари.....	578	15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	595
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	578	15.1 Мени.....	595
10.1 Како да сачувате: Омиљено.....	578	15.2 Подмени за: Чишћење.....	595
10.2 Контролна брава.....	579	15.3 Подмени за: Опције.....	595
10.3 Аутоматско искључивање.....	579	15.4 Подмени за: Конфигурација....	596
10.4 Вентилатор за хлађење.....	579	15.5 Подмени за: Сервисирање.....	596
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	580	16. ЛАКО ЈЕ!.....	597
11.1 Препоруке у вези са печењем.....	580	17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	598
11.2 Влажно печење уз вентилатор.....	580		
11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	582		

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте

упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.

- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама. Такође можете да погледате табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остацк кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Кување на пари



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Немојте да отварате врата уређаја током кувања на пари.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.7 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.8 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.9 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

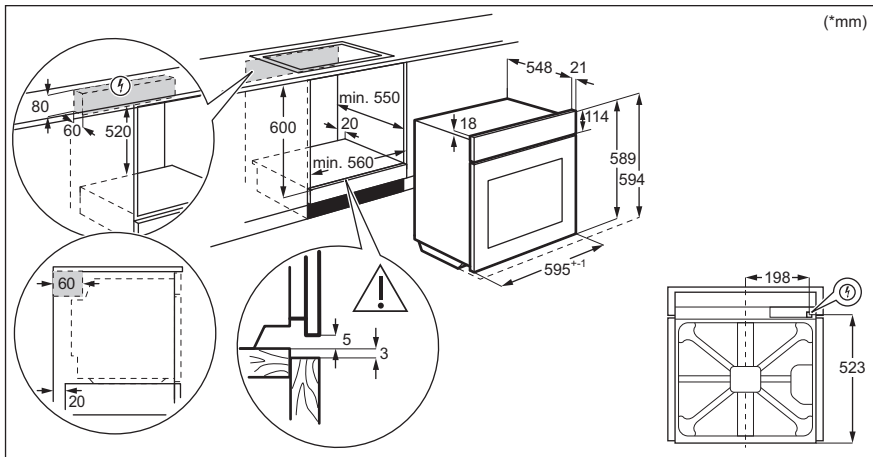
3.1 Уграђивање

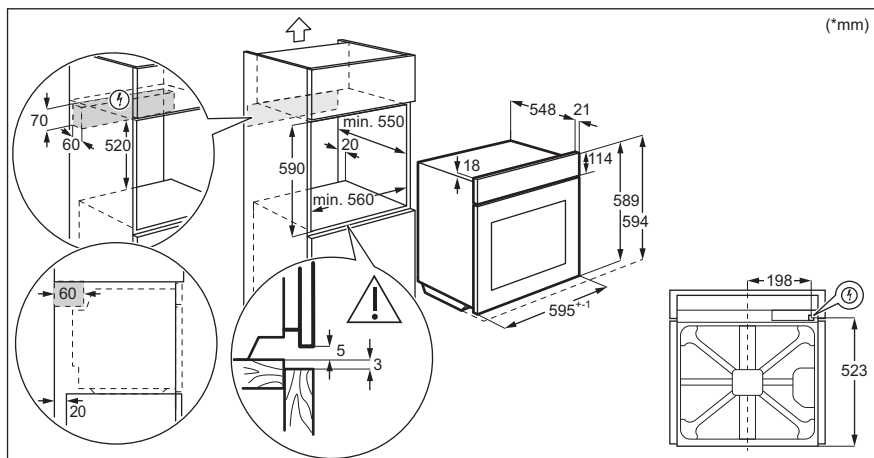


YouTube

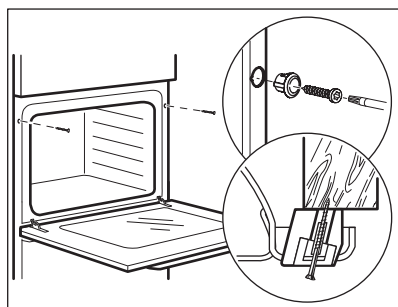
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



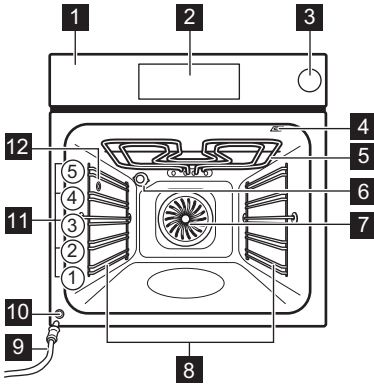


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



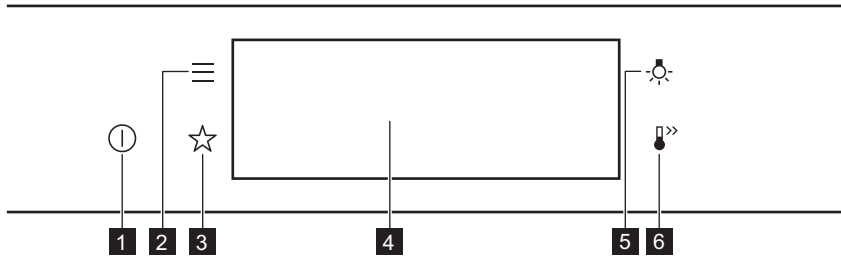
- 1** Командна табла
- 2** Електронски програматор
- 3** Фиока за воду
- 4** Утичница температурног сензора
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Носач решетке, покретни
- 9** Одводна цев
- 10** Вентил за одвод воде
- 11** Положаји решетке
- 12** Црево за пару

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор**
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.
- **Посуда за дијетално печење**
За функције кувања на пари.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

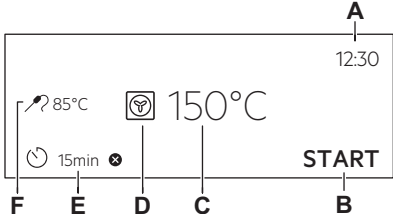
5.1 Преглед командне табле



1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени	Наводи функције апарата.
3	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
5	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

<p>Притисните дугме</p>	<p>Померите</p>	<p>Притисните и задржите</p>
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.


5.2 Дисплеј

	<p>Дисплеј са подешеним кључним функцијама.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Доба дана B. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ C. Температуре D. Функције загревања E. Тајмер F. Температурни сензор (само на одабраним моделима)
---	---

Индикатори дисплеја

<p>Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.</p>			
<p>OK</p> <p>За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p>	<p><</p> <p>За враћање за један ниво уназад у менију.</p>	<p>↶</p> <p>За поништавање последње активност.</p>	<p>☑</p> <p>За укључивање и искључивање опција.</p>
<p>Огласи звучни сигнал индикатори функција – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.</p>			
<p>🔔</p> <p>Функција је укључена.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.</p>	<p>🔕</p> <p>Звук аларма је искључен.</p>	
<p>Индикатори времена</p>			
<p>🕒</p> <p>За подешавање функције: Одложени старт.</p>		<p>⊗</p> <p>За отказивање подешавања.</p>	

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

	<p>УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.</p>
--	---

6.1 Прво чишћење

<p>Корак 1</p>	<p>Корак 2</p>	<p>Корак 3</p>
----------------	----------------	----------------

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.	Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.	Вратите додатну опрему и носаче решетки у апарат.
--	---	---

6.2 Прво прикључивање


Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања. Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

6.3 Почетно предгревање


Предгрејте пећницу пре прве употребе.

Корак 1	Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите пећницу да ради 1 ч.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите пећницу да ради 15 мин.
 Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.	

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА


 УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функције загревања


Корак 1	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
Корак 2	Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
Корак 3	Одаберите функцију загревања и притисните: OK . Дисплеј приказује: температуру.
Корак 4	Подесите температуру. Притисните: OK .

Корак 5	Притисните: START . Температурни сензор - можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
Корак 6	Искључите рерну.




7.2 Како се подешава: функција загревања на пари

Корак 1	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
Корак 2	Подесите функцију загревања на пари.
Корак 3	Притисните: OK . Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
Корак 4	Подесите температуру.
Корак 5	Притисните: OK .
Корак 6	Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.
Корак 7	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 900 ml) док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју не појави порука. Немојте пунити Фиоку за воду преко њеног максималног капацитета. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> УПОЗОРЕЊЕ! Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.</p> </div>
Корак 8	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
Корак 9	Притисните: START . Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
Корак 10	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.

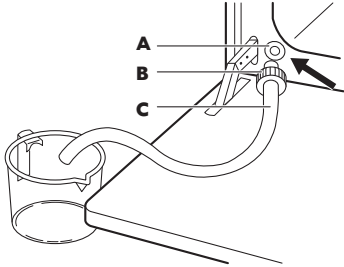
СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Корак 11	Искључите рерну.
Корак 12	Испразните фиоку за воду када се кување заврши. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> УПОЗОРЕЊЕ! Рерна је врела. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните фиоку за воду.</div>
Корак 13	Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. Након сваког коришћења сачекајте најмање 60 минута како врела вода не би изашла из вентила за одвод воде.

7.3 Резервоар за воду

Индикатор резервоара за воду	
	Резервоар је пун.
	Резервоар је пун до половине.
	Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду на дно унутрашњости. Сунђером уклоните воду.

Пражњење резервоара за воду		
Корак 1	Искључите пећницу, оставите врата отворена и сачекајте док се пећница не охлади.	
Корак 2	Повежите одводну цев (С) на вентил за одвод (А) преко конектора (В).	
Корак 3	Држите крај цеви испод нивоа А и узастопно притискајте В да бисте прикупили преосталу воду.	
Корак 4	Одвојте С и В и осушите пећницу меким сунђером.	

7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор





Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више




Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
Корак 4	Изаберите јело или врсту хране.
Корак 5	Притисните: START .

7.5 Функције загревања






СТАНДАРДНО




Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Загревање одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кром-пира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





Функција загревања	Примена
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Дизање теста	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.

ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.

Функција загревања	Примена
 <p>Споро кување</p>	За припремање меког, сочног печења.
 <p>Одржавање топлоте</p>	За одржавање топлоте хране.
 <p>Влажно печење уз вентилатор</p>	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

ПАРА

Функција загревања	Примена
 <p>Регенерисање паре</p>	Поновно загревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
 <p>Функција за пицу</p>	Печење пице.
 <p>Печење хлеба</p>	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 <p>Ниска влажност</p>	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

7.6 Напомене на: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА


8.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 ч 59 мин.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете да је укључите и искључите.


8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат	
Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните: Доба дана.
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: ОК.


Како да подесите време кувања

Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: OK .

Како да изаберете опцију за завршетак

Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: • • • .
Корак 5	Притисните: Крај активности.
Корак 6	Изаберите жељени: Крај активности.
Корак 7	Притисните: OK . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како да одложите почетак кувања

Корак 1	Подесите функцију загревања и температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: • • • .
Корак 5	Притисните: Одложени старт.
Корак 6	Изаберите вредност.
Корак 7	Притисните: OK . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

Како се продужава времена кувања

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1 min** да бисте продужили време кувања.

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1 Притисните: .

Корак 2 Подесите вредност тајмера.

Корак 3 Притисните: **OK**.

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

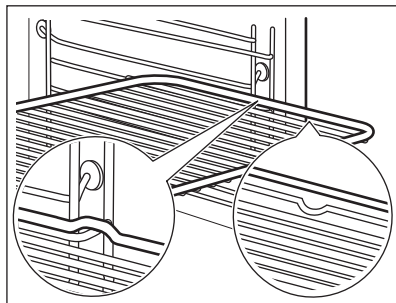
Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацивање прибора

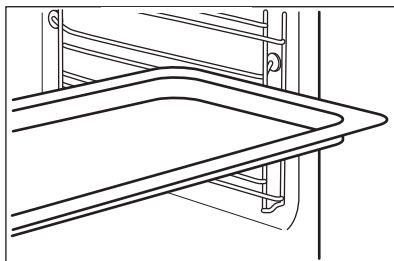
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



Плех за печење / Дубоки тигањ:
Гурните плех између вођица на носачу решетке.



9.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

°C

Температура рерне: минимум 120°C.



Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

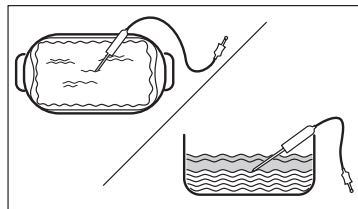
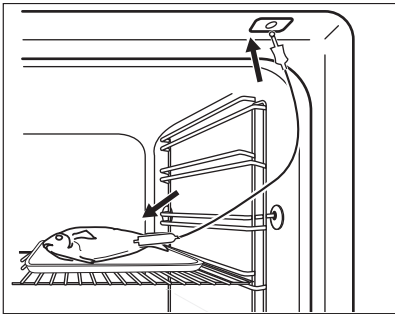
9.3 Како да користите: Температурни сензор



Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.
Месо, живина и риба	Касерола

КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.

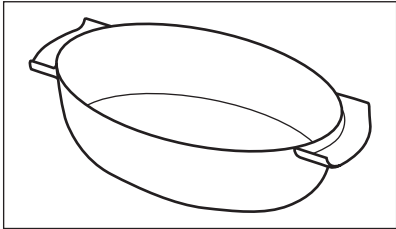
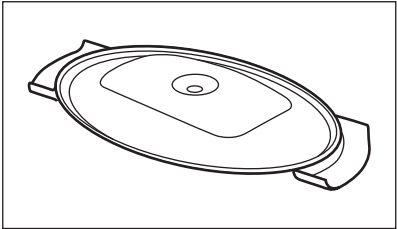
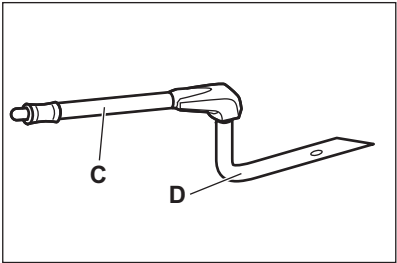
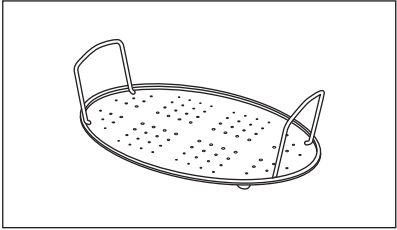


Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
Корак 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију:• Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.• Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и рерна престаје са радом.
Корак 7	Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран.
Корак 8	Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 9	Извучите Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</div>

9.4 Прибор за кување на пари

Посуда за дијетално печење за функције кувања на пари

Посуда за дијетално печење састоји се од стаклене посуде (А), поклопаца (В), цеви бризгальке (С), бризгальке (D) и челичне решетке (E).

Стаклена посуда (А)	Поклопац (В)
	
Бризгалька, цев бризгальке и челична решетка.	
<p>Цев бризгальке (С) служи за кување на пари, а бризгалька (D) за кување на директној пари.</p>	
<p>Челична решетка (E)</p>	

- Не стављајте врелу посуду за печење на хладне/мокре површине.
- Не сипајте хладне течности у врелу посуду за печење.
- Не користите посуду за печење на врелој површини за кување.
- Не чистите посуду за печење абразивима, жицом и прашковима.

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.5 Кување на пари у посуди за дијетално печење

Корак 1	Ставите посуду за печење на челичну решетку и покријте је поклопцем. Ставите цев бризгалке у отвор поклопца. Ставите посуду за печење на други положај решетке одоздо.
Корак 2	Прикључите цев бризгалке на цево за пару.
Корак 3	Подесите рерну на функцију кувања на пари.

9.6 Кување на директној пари

Ставите посуду за печење на челичну решетку. Успите мало воде. Не стављајте поклопац.



УПОЗОРЕЊЕ!

Бризгалка може бити врела док рерна ради. Увек користите рукавице за рерну. Извадите бризгалку из рерне кад не користите функцију паре.


Корак 1	Прикључите бризгалку заједно са њеном цеви. Прикључите цев бризгалке на цево за пару.
Корак 2	Ставите посуду за печење на први или други положај решетке одоздо. Уверите се да се цев бризгалке није заглавила. Бризгалку држите подалје од грејача.
Корак 3	Подесите рерну на функцију кувања на пари.



Кад припремате намирнице попут пилетине, пачетине, ћуретине или веће рибе, ставите бризгалку у јело.

10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Како да сачувате: Омиљено



Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чистења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Изаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните:  . Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.

Корак 5	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК.
 – притисните да бисте поништили подешавање.  – притисните да бисте отказали подешавање.	



10.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Подесите функцију загревања.
Корак 3	 ,  - притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

10.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро кување.

10.4 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

11. КОРИСНИ САВЕТИ






11.1 Препоруке у вези са печењем











Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

11.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (мин)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (МИН)
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (МИН)
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор








Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm








11.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	180	70 - 90	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	70 - 90	-
Немас- на бис- квит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	170	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 мин.
Немас- на бис- квит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 мин.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

				 (°C)	 (мин)	
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица, посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.




12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

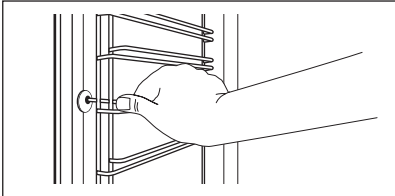
Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

 <p>Средства за чишћење</p>	<p>Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.</p>
	<p>Користите раствор за чишћење металних површина.</p>
	<p>Флеке очистите благим детерџентом.</p>
 <p>Свакодневна употреба</p>	<p>Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.</p>
	<p>У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.</p>
 <p>Прибор</p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.</p>
	<p>Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.</p>

12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p>Корак 1</p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	

<p>Корак 3</p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.




ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

Пре Пиролитичко чишћење:

<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	<p>Уклоните сав прибор.</p>	<p>Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.</p>
--	-----------------------------	--

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Укључите рерну.</p>	<p>Притисните:  / Чишћење.</p>	<p>Изаберите режим чишћења.</p>
Опција	Режим чишћења	Трајање
<p>Пиролитичко чишћење, брзо</p>	<p>Благо чишћење</p>	<p>1 h</p>
<p>Пиролитичко чишћење, нормално</p>	<p>Нормално чишћење</p>	<p>1 h 30 min</p>
<p>Пиролитичко чишћење, интензивно</p>	<p>Темељно чишћење</p>	<p>2 h 30 min</p>



Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.
Не користите рерну док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.
---	-----------------------------------	--------------------------------

12.4 Како да очистите: Резервоар за воду





Корак 1	Искључите рерну.
Корак 2	Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
Корак 3	Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 минута.
Корак 4	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230°C. Искључите пећницу након 25 минута и сачекајте да се охлади.
Корак 5	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру између 130°C и 230°C. Искључите пећницу након 10 минута и сачекајте да се охлади.

i Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.

Када се чишћење заврши:

Искључите рерну.	Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Прављење резервоара за воду“.	Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.	Очистите одводну цев топлем водом и благим детергентом.
------------------	--	--	---

Табела испод приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим нивоом наслага калцијума и квалитет воде. Када тврдоћа воде пређе 4. ниво, напуните фиоку за воду флашираном водом.

Тврдоћа воде		Тест трака	Наслаге калцијума (mg/l)	Класификација воде	Очистите резервоар за воду на сваких
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 циклуса – 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено тврда	50 циклуса – 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуса – 1,5 месеца
4	22 - 28		преко 151	веома тврда	30 циклуса – 1 месец

12.5 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

12.6 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

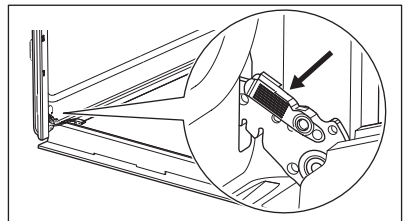


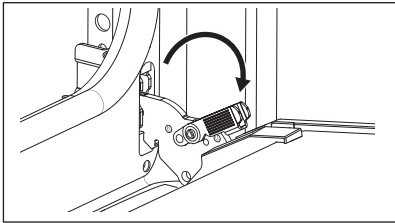
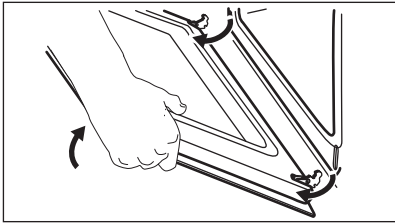
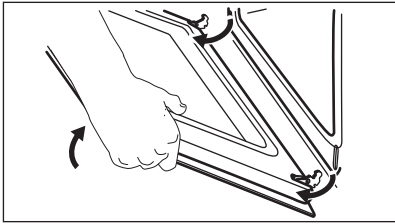
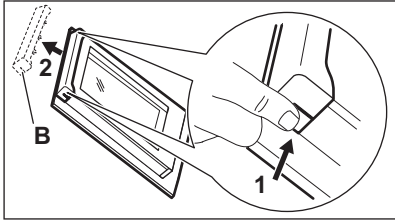
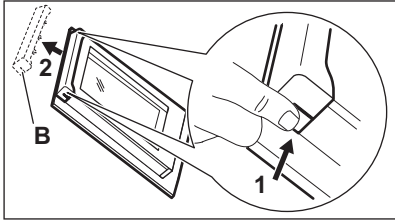
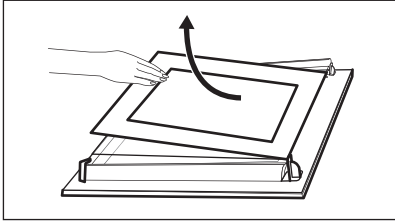
ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

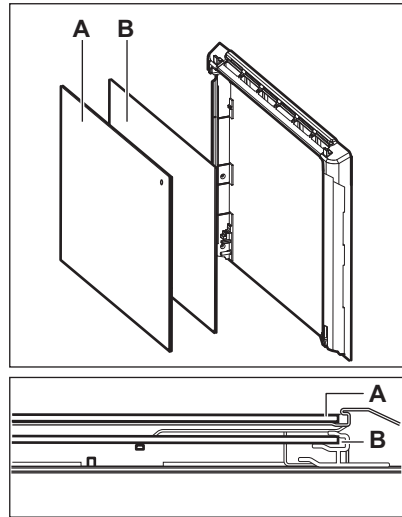
Корак 1

Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



<p>Корак 2</p>	<p>Подигните и повуците бравице док не кликну.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.</p>	
<p>Корак 5</p>	<p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p>Корак 6</p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p>Корак 7</p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.</p>	
<p>Корак 8</p>	<p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p>Корак 9</p>	<p>Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.</p>	
<p>Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.</p>		

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштапану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



12.7 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња сијалица

Корак 1	Окренте стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...



Апарат се не укључује или не загрева



Могући узрок



Решење

Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
Погледајте електричну шему.

Сат није подешен.

Подесите сат, за детаље погледајте
Функције сата поглавље, Како да подесите:
Функције сата.

Врата нису правилно затворена.

Скроз затворите врата.

Осигурач је прегорео.

Проверите да осигурач није узрок проблема.
Уколико се проблем понавља, позовите
овлашћеног електричара.

Уређај Блок. за безб. деце је укључен.

Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.



Компоненте






Опис



Решење

Лампица је прегорела.



Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица.

 Чишћење	
 Опис	 Решење
Има воде у унутрашњости апарата.	У резервоару за воду нема превише воде.
Кување на пару не ради.	У отвору за цево за пару нема наслага каменца.
Кување на пару не ради.	У резервоару за воду има воде.
Празњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за цево за пару.	У отвору за цево за пару нема наслага каменца. Очистите резервоар за воду.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

13.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

 Шифра и опис	 Решење
C2 – Температурни сензор је у шупљини уређаја током Пиролитичко чишћење.	Извадите Температурни сензор.
C3 – врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење.	Затворите врата.
F111 – Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

13.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)
Број производа (PNC)
Серијски број (S.N.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означењу енергетске ефикасности

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	72l
Тип рерне	Уградна рерна

Маса	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

15.1 Мени

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

15.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Пиролитичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролитичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролитичко чишћење, интензивно	Трајање: 2 h 30 min.

15.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.

СТРУКТУРА МЕНИЈА

Подмени	Примена
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Када је опција укључена, текст Блок. за безб. деце се појављује на дисплеју када укључите уређај. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абecedном реду. Када је опција укључена, а уређај искључен, врата уређаја су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је опција укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

15.4 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

15.5 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468






Подмени	Опис
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

16. ЛАКО ЈЕ!




Пре прве употребе треба да подесите:

Језик	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Доба дана
-------	----------------------	-----------------	------------------------	-----------

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:


 Укључено / Искључено	 Мени	 Омиљено	 Тајмер	 Температурни сензор	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

Почните да користите апарат



Брзи почетак	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите:  .	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .
Брзо искључивање	Искључите апарат, било који екран или поруку у било ком тренутку.	 - притисните и држите док се апарат не искључи.		

Почните да кувате

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
---------	---------	---------	---------	---------



Почните да кувате				
①	 ...	°C	ОК	START
- притисните да укључите уређај.	- изаберите функцију загревања.	- подесите температуру.	- притисните да бисте потврдили.	- притисните да бисте почели да кувате.

Кување на пари			
Сипајте хладну воду из водовода у фиоку за воду. Пратите упутства на дисплеју.			
Регенерисање паре Поновно загрејте храну.	Функција за пицу	Печење хлеба	Ниска влажност Кување на пари. Убрзава кување.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Сазнајте како да брзо кувате				
Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:				
Потпомогнута припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните: ①.	Притисните: 	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.

Користите брзе функције за постављање времена кувања	
Функција „10% Finish Assist” Користите функцију „10% Finish Assist” да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.	Да бисте продужили време кувања, притисните +1мин.

17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

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.....	600	3. INŠTALÁCIA.....	607
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	601	3.1 Zabudovanie.....	607
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	601	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	608
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	602	4. POPIS VÝROBKU.....	608
2.1 Montáž.....	602	4.1 Celkový prehľad.....	608
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	603	4.2 Príslušenstvo.....	609
2.3 Použitie.....	604	5. OVLÁDACÍ PANEL.....	609
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	605	5.1 Prehľad ovládacieho panela.....	609
2.5 Čistenie pyrolýzou.....	605	5.2 Displej.....	610
2.6 Parné pečenie.....	606	6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	611
2.7 Vnútorné osvetlenie.....	606	6.1 Prvé čistenie.....	611
2.8 Servis.....	606	6.2 Prvé pripojenie.....	611
2.9 Likvidácia.....	606	6.3 Počiatočný predohrev.....	611

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	611	12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	630
7.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu.....	611	12.1 Poznámky k čisteniu.....	630
7.2 Nastavenie: Funkcia ohrevu parou	612	12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	631
7.3 Nádržka na vodu.....	613	12.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou.....	631
7.4 Nastavenie: Sprievodca pečením.....	614	12.4 Čistenie: Nádržka na vodu.....	632
7.5 Funkcie ohrevu.....	614	12.5 Pripomenka čistenia.....	633
7.6 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch.....	617	12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	633
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	617	12.7 Výmena: Osvetlenie.....	635
8.1 Popis časových funkcií.....	617	13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	636
8.2 Nastavenie: Časové funkcie.....	618	13.1 Čo robiť, ak.....	636
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	620	13.2 Ako postupovať: Poruchové kódy.....	637
9.1 Vloženie príslušenstva.....	620	13.3 Servisné údaje.....	638
9.2 Teplotná sonda.....	620	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	638
9.3 Spôsob používania: Teplotná sonda.....	621	14.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní.....	638
9.4 Príslušenstvo na pečenie parou..	622	14.2 Úspora energie.....	639
9.5 Pečenie parou v dietetickom pekáči.....	623	15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	640
9.6 Priame pečenie parou.....	623	15.1 Ponuka.....	640
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	624	15.2 Podponuka pre: Čistenie.....	640
10.1 Ako ušetriť energiu: Obľúbené...624	624	15.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	640
10.2 Blokovanie ovládania.....	624	15.4 Podponuka pre: Nastavenie.....	641
10.3 Automatické vypínanie.....	624	15.5 Podponuka pre: Servis.....	641
10.4 Chladiaci ventilátor.....	625	16. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	642
11. TIPY A RADY.....	625	17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	643
11.1 Odporúčania pre varenie.....	625		
11.2 Vlhký horúci vzduch.....	625		
11.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	627		
11.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	628		

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- 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
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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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. Vzdialenosť 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

Informácie o káblovej časti nájdete na typovom štítku. Pozrite si aj tabuľku:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

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

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



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - 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 Čistenie pyrolýzou



VAROVANIE!

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

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepľoleté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
 - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
 - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

2.6 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Počas parného pečenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.7 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 .

2.8 Servis

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

2.9 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

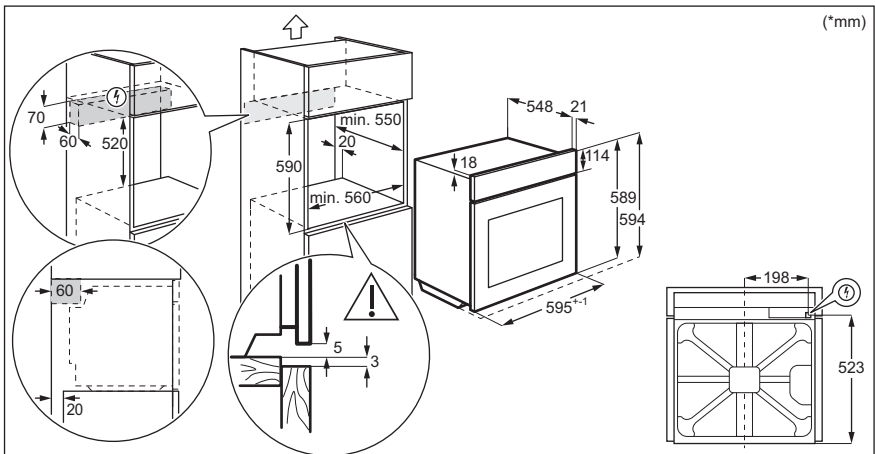
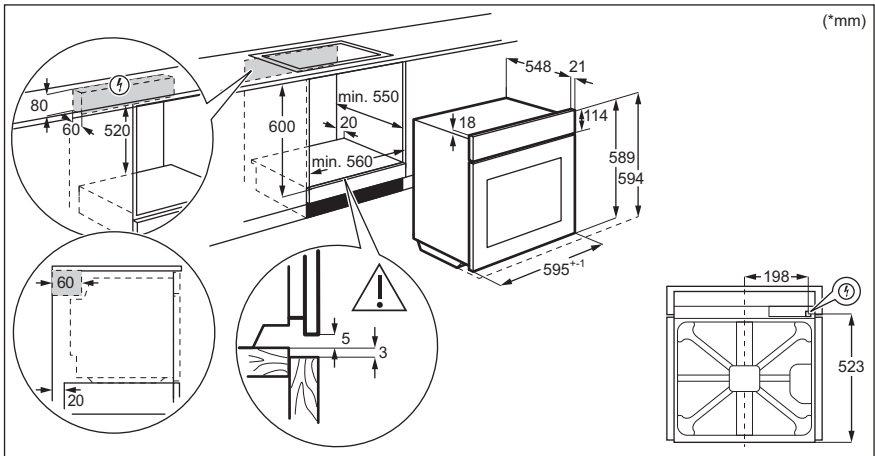
3.1 Zabudovanie



YouTube

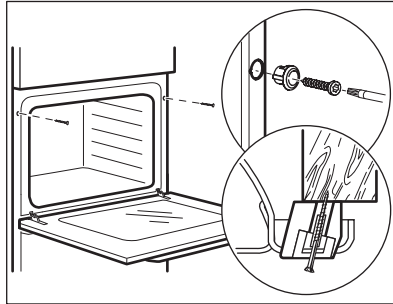
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



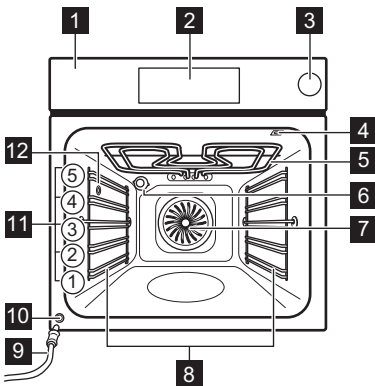
POPIS VÝROBKU

3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Celkový prehľad



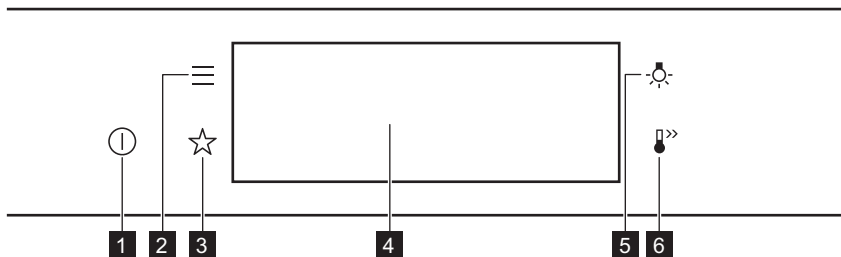
- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka na vodu
- 4** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 9** Odtoková rúra
- 10** Ventil na vypustenie vody
- 11** Úrovne roštu v rúre
- 12** Prívod pary

4.2 Príslušenstvo

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




5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Prehľad ovládacieho panela

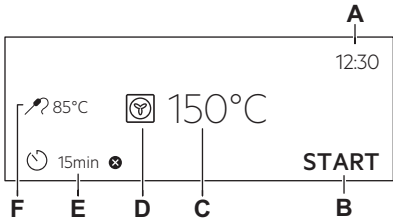


1	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.







OVLÁDACÍ PANEL

 <p>Stláčajte</p>	 <p>Presunutie</p>	 <p>Stlačte a podržte tlačidlo</p>
<p>Dotknite sa povrchu končekom prsta.</p>	<p>Posuňte konček prsta po povrchu.</p>	<p>Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.</p>

5.2 Displej

	<p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <p>A. Presný čas B. ŠTART/STOP C. Teplota D. Funkcie ohrevu E. Časovač F. Teplotná sonda (len vybrané modely)</p>
---	--

Ukazovatele na displeji

<p>Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.</p>			
<p>OK Potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	<p> Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	<p> Vrátenie posledného úkonu.</p>	<p> Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
<p>Zvukový signál Ukazovatele funkcie – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.</p>			
<p> Funkcia je zapnutá.</p>	<p> Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p>	<p> Zvukový signál je vypnutý.</p>	
<p>Ukazovatele časovača</p>			
<p> Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p>	<p> Ak chcete zrušiť nastavenia.</p>		

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Prvé čistenie




Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

6.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

6.3 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím predhrejte prázdnu rúru.

Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu h.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú 15 min.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	


7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.


7.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu


Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte symbol funkcie ohrevu  , aby ste vstúpili do podponuky.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




Krok č. 3	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK . Na displeji sa zobrazí: teplota.
Krok č. 4	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.	
Krok č. 6	Vypnite rúru.

7.2 Nastavenie: Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu parou.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK . Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
Krok č. 4	Nastavte teplotu.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
Krok č. 7	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (okolo 900 ml), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. Zásuvku na vodu ne-napĺňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> VAROVANIE! Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demínalizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.</p></div>

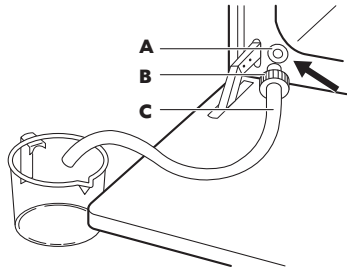
Krok č. 8	Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
Krok č. 9	Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
Krok č. 10	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu.
Krok č. 11	Vypnite rúru.
Krok č. 12	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>VAROVANIE! Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.</p> </div>
Krok č. 13	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. Po každom použití funkcie pečenia s parou počkajte minimálne 60 minút, aby ste zabránili úniku horúcej vody z ventilu na vypustenie vody.

7.3 Nádržka na vodu

Ukazovateľ nádržky na vodu	
	Nádržka na vodu je plná.
	Nádržka na vodu je poloprázdna.
	Nádržka na vodu je prázdna. Doplnite vodu do nádržky.
Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno dutiny. Vodu vysajte špongiou.	

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Vyprázdnenie nádržky na vodu	
Krok č. 1	Vypnite rúru, dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým rúra nevychladne.
Krok č. 2	Odtokovú rúrku (C) pripojte k ventilu na vypustenie vody (A) pomocou konektora (B).
Krok č. 3	Koniec rúrky udržiajte pod úrovňou A a opakovaním stláčajte B, aby ste odčerpali zvyšnú vodu.
Krok č. 4	Odpojte C a B a rúru utrite do sucha s jemnou špongiou.





7.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda








Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac



Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: 
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .

7.5 Funkcie ohrevu







ŠTANDARDNÉ

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 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.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.



ŠPECIÁLNE



Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
 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.

PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, akoby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na zohrievanie jedla priamo na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 Pizza	Pečenie pizze.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavé okraje.

7.6 Poznámky k funkcii:Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhký horúci vzduch.Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.


8. ČASOVÉ FUNKCIE


8.1 Popis časových funkcií


Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho funkcia funguje.Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

8.2 Nastavenie: Časové funkcie


Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
Krok č. 6	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ●.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia	
Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.	
Stláčaním + 1 min predĺžite čas varenia.	

Zmena nastavení časovača	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 2	Nastavte hodnotu časovača.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK.
Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.	

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

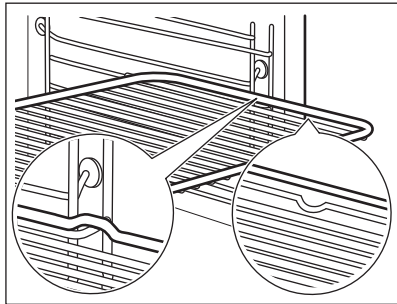
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

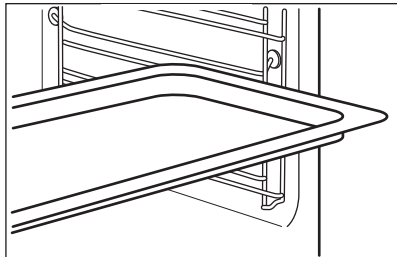
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



9.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:



Teplota rúry: minimálne 120 °C.



Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:

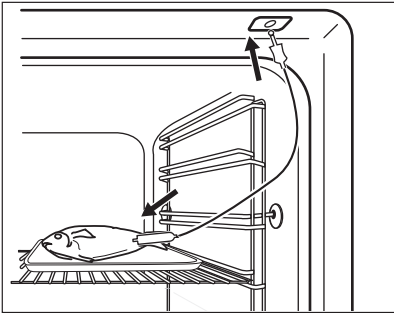
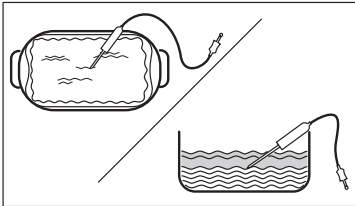


Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.


Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

9.3 Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu
Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.
	
Krok č. 4	Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
Krok č. 6	Stlačte  , aby ste nastavili požadovanú funkciu: <ul style="list-style-type: none"> • Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál, • Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.

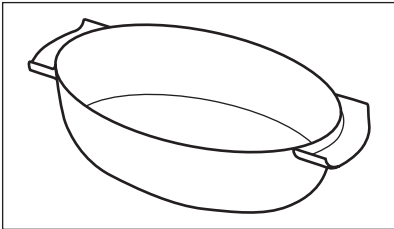
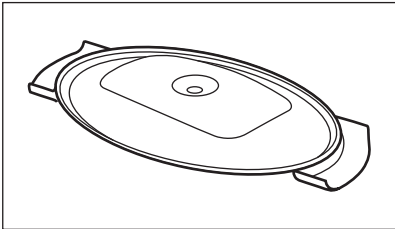
POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

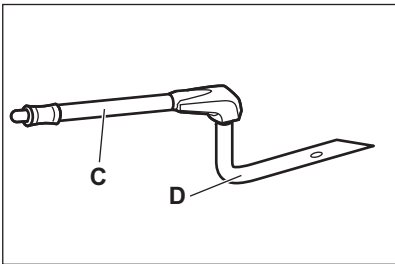
Krok č. 7	Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK , aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.
Krok č. 8	Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
Krok č. 9	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p></div>

9.4 Príslušenstvo na pečenie parou

Dietetický pekáč pre funkcie pečenia parou

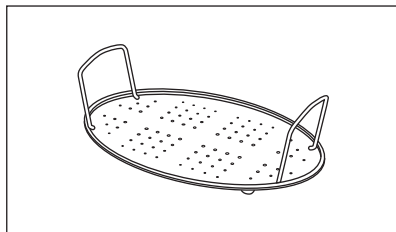
Dietetický pekáč sa skladá zo sklenenej nádoby (A), veka (B), vstrekovacej trubice (C), dýzy (D) a oceleového grilu (E).

Sklenená nádoba (A)	Veko (B)
	

Dýza, vstrekovacia trubica a oceľový gril.	
Vstrekovacia trubica (C) je určená na pečenie parou, dýza (D) je určená na priame pečenie parou.	

Dýza, vstrekovacia trubica a oceľový gril.

Oceľový gril (E)



- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.
- Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny, keď je horúci.
- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.
- Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.

9.5 Pečenie parou v dietetickom pekáči

Krok č. 1	Položte pekáč na oceľový gril a zakryte ho vekom. Vložte vstrekovaciu trubicu do otvoru vo veku. Pekač položte na druhú úroveň odspodu.
Krok č. 2	Pripojte vstrekovaciu trubicu k prívodu pary.
Krok č. 3	Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

9.6 Priame pečenie parou

Položte pekáč na oceľový gril. Pridajte trochu vody. Nepoužívajte veko pekáča.



VAROVANIE!




Počas prevádzky rúry môže byť dýza horúca. Vždy používajte ochranné rukavice. Keď nepoužívate parnú funkciu, vyberte dýzu z rúry.

Krok č. 1	Pripojte dýzu k vstrekovacej trubici. Pripojte vstrekovaciu trubicu k prívodu pary.
Krok č. 2	Pekáč položte na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Uistite sa, že vstrekovacia trubica nie je zaseknutá. Dýzu držte v dostatočnej vzdialenosti od ohrevného článku.
Krok č. 3	Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.
Keď pečiete napr. kurča, kačka, morku alebo veľkú rybu, vložte dýzu do vnútra pokrmu.	

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE



10.1 Ako ušetriť energiu: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.
Krok č. 2	Vyberte preferované nastavenie.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
Krok č. 5	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	



10.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 3	Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

10.3 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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


Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

10.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.






11. TIPY A RADY

11.1 Odporúčania pre varenie







<p>Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.</p> <p>Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.</p> <p>Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.</p>






11.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30


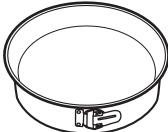

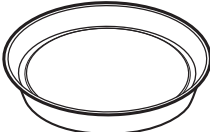
TIPY A RADY

		 (° C)		 (min)
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
Piščótová 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
Piščótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30

		 (° C)		 (min)
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 drôťovom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

11.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo








Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.








			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	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

11.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty








Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Piškóto- vý koláč bez tu- ku, for- ma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškóto- vý koláč bez tu- ku, for- ma na koláče Ø 26 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškóto- vý koláč bez tu- ku, for- ma na koláče Ø 26 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrejte na 10 min
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 ku- sov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5	Rúru predhrejte na 10 min

OŠETROVANIE A ČISTENIE

				 (°C)	 (min)	
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvapkávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtnej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min




12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

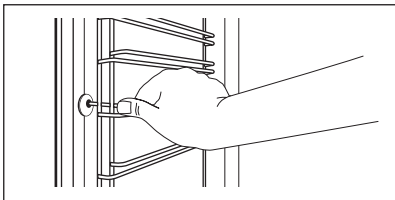
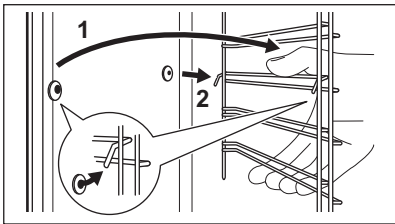
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace prostriedky	Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákiem 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 iba handričkou z mikrovlákiem.
 Príslušenstvo	Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákiem namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
	Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte 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.
---	---------------------------------	--

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Stlačte tlačidlo:  /Čistenie.	Vyberte režim čistenia.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Ľahké čistenie	1 h

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Čistenie pyrolýzou, normálna	Normálne čistenie	1 h 30 min
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Dôkladné čistenie	2 h 30 min

i Po spustení čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.

STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí. Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.

Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.
---	-------------------------------------	---

12.4 Čistenie: Nádržka na vodu

Krok č. 1	Vypnite rúru.
Krok č. 2	Pod prívod pary položte hlbokú panvicu.
Krok č. 3	Do zásuvky na vodu nalejte vodu: 850 ml. Pridajte kyselinu citrónovú: 5 čajových lyžičiek. Počkajte 60 minút.
Krok č. 4	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Vlhkosť Nízka. Teplotu nastavte na 230 °C. Po 25 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.
Krok č. 5	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Vlhkosť Nízka. Teplotu nastavte medzi 130 a 230 °C. Po 10 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.

i Aby ste predišli zvyškom vodného kameňa, vyprázdňte nádržku na vodu po každom pečení s parou.

Po skončení čistenia:			
Vypnite rúru.	Vyprázdnite nádržku na vodu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“.	Opláchnite nádržku na vodu a vyčistite zvyšky vodného kameňa s jemnou handričkou.	Odtokovú rúrkou vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Tabuľka nižšie vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody (dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a kvalitou vody. Keď úroveň tvrdosti vody prekročí hodnotu 4, doplňte zásuvku na vodu vodou balenou vo fľaši.

Tvrdosť vody		Testovací pásik	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody	Vyčistíte nádržku na vodu každých
Úroveň	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
2	8 - 14		51 - 100	stredne tvrdá	50 cyklov – 2 mesiace
3	15 - 21		101 - 150	tvrdá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
4	22 - 28		viac ako 151	veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

12.5 Pripomenka čistenia

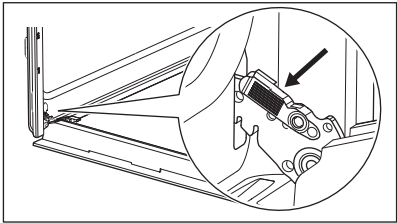
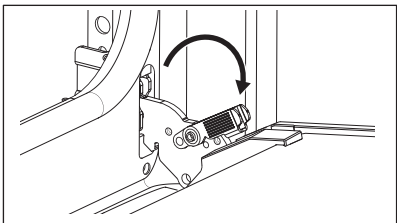
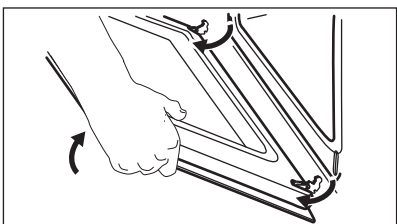

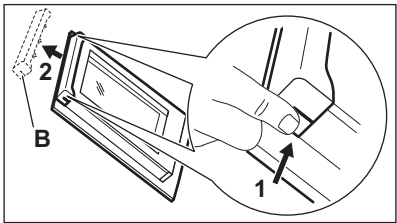

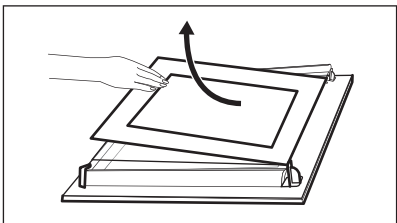
Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

12.6 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.
--	--

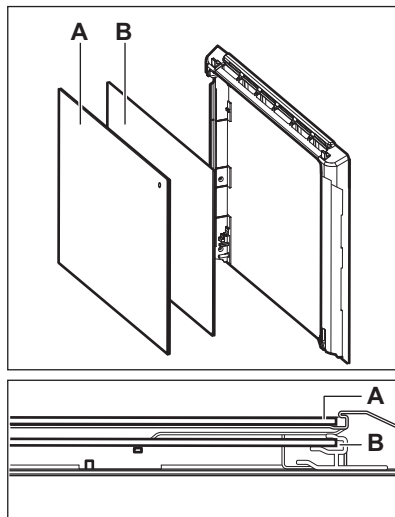
OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 1	Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.	
Krok č. 2	Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.	
Krok č. 3	Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.	
Krok č. 4	Dverka položte na mäkkú tkaninu na rovny povrch.	
Krok č. 5	Uchopte rám dveriek (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 6	Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 7	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.	

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.



12.7 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Zadné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
Krok č. 2	Vyčistite sklenený kryt.
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
Krok č. 4	Nainštalujte sklenený kryt.




13. RIEŠENIE PROBLÉMOV









VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...

 Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva	
 Možná príčina	 Náprava
Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.
Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič Detská poistka je zapnutý.	Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliiteľné funkcie.



 Komponenty	
 Popis	 Náprava
Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

 Čistenie	
 Popis	 Náprava
V dutine spotrebiča je voda.	V nádržke na vodu nie je dostatočné množstvo vody.
Pečenie s parou nefunguje.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa.
Pečenie s parou nefunguje.	V nádržke na vodu je voda.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako 3 minúty alebo voda vyteká z otvoru prívodu pary.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa. Vyčistite nádržku na vodu.



Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

13.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 Kód a popis	 Náprava
C2 – Teplotná sonda sa nachádza v dutine spotrebiča počas Čistenie pyrolýzou.	Vyberte Teplotná sonda.
C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou.	Zatvorte dvierka.

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

 Kód a popis	 Náprava
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Úplne zasunúť Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

13.3 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 hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93kWh/cyklus

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

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

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Oblíbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

15.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 2 h 30 min.

15.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.

Podponuka	Aplikácia
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je zapnutá voľiteľná funkcia Detská poistka na displeji sa po zapnutí spotrebiča zobrazí text. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Keď je táto možnosť zapnutá a spotrebič je vypnutý, dvierka spotrebiča budú zablokované. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

15.4 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

15.5 Podponuka pre: Servis






Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468




JE TO JEDNODUCHÉ!




Podponuka	Popis
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

16. JE TO JEDNODUCHÉ!




Pred prvým použitím musíte nastaviť:				
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:					
 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Obľúbené	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP

Spustenie spotrebiča				
Rýchly štart	Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo:  .	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
Rýchle vypnutie	Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.	 – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.		



Spustiť varenie				
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
 – stlačením zapnete spotrebič.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	 – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie			
Do zásuvky na vodu nalejte studenú vodu z vodovodu. Postupujte podľa pokynov na displeji.			
Regenerácia Opätovné zohrievanie jedla.	Pizza	Pečenie chleba	Vlhkosť nízka Parné varenie. Urýchľuje prípravu.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Zistite, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia	
10 % sprievodca dokončením Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.	Na predĺženie času prípravy stlačte + 1min.

17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	645	4. OPIS IZDELKA.....	653
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	645	4.1 Splošni pregled.....	653
1.2 Splošna varnost.....	646	4.2 Pripomočki.....	653
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	647	5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	654
2.1 Montaža.....	647	5.1 Pregled upravljalne plošče.....	654
2.2 Električne povezave.....	648	5.2 Prikazovalnik.....	655
2.3 Uporaba.....	649	6. PRED PRVO UPORABO.....	655
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	650	6.1 Začetno čiščenje	655
2.5 Pirolitično čiščenje.....	650	6.2 Prva povezava.....	656
2.6 Kuhanje v sopari.....	651	6.3 Začetno predgrevanje.....	656
2.7 Notranja osvetlitev.....	651	7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	656
2.8 Servis.....	651	7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	656
2.9 Odlaganje.....	651	7.2 Nastavitev: Funkcija gretja s	
3. NAMESTITEV.....	651	paro.....	656
3.1 Vgradnja.....	651	7.3 Posoda za vodo.....	658
3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	652		

7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	658	12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	674
7.5 Funkcije pečice.....	659	12.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	675
7.6 Opombe: Vlažno pečenje.....	661	12.4 Postopek čiščenja: Posoda za vodo.....	675
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	661	12.5 Opomnik za čiščenje.....	677
8.1 Opis časovnih funkcij.....	661	12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	677
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	662	12.7 Zamenjava: Luči.....	679
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	664	13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	679
9.1 Vstavljanje opreme.....	664	13.1 Kaj storite v primeru	679
9.2 Sonda za hrano.....	664	13.2 Obvladovanje: Kode napak.....	681
9.3 Uporaba: Sonda za hrano.....	665	13.3 Servisni podatki.....	681
9.4 Pripomočki za kuhanje v sopari...666		14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	682
9.5 Kuhanje v sopari v posodi za pečenje dietetičnih jedi.....	667	14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o.....	682
9.6 Neposredno kuhanje v sopari.....	667	14.2 Varčevanje z energijo.....	683
10. DODATNE FUNKCIJE.....	668	15. STRUKTURA MENIJA.....	683
10.1 Način shranjevanja: Priljubljene.....	668	15.1 Meni.....	683
10.2 Zaklepanje tipk.....	668	15.2 Podmeni za: Čiščenje.....	684
10.3 Samodejni izklop.....	668	15.3 Podmeni za: Možnosti.....	684
10.4 Ventilator za hlajenje.....	669	15.4 Podmeni za: Nastavitev.....	684
11. NAMIGI IN NASVETI.....	669	15.5 Podmeni za: Servis.....	685
11.1 Priporočila za pečenje.....	669	16. PREPROSTO JE!.....	685
11.2 Vlažno pečenje.....	669	17. SKRIB ZA OKOLJE.....	687
11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	671		
11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	671		
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	673		
12.1 Opombe o čiščenju.....	674		

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi

ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm

VARNOSTNA NAVODILA

Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.

- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. V pomoč vam je lahko tudi tabela:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.

- Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
- Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
- Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvnega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvnega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblašeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlape iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.

- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Kuhanje v sopari



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat naprave.
 - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.7 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.9 Odlaganje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

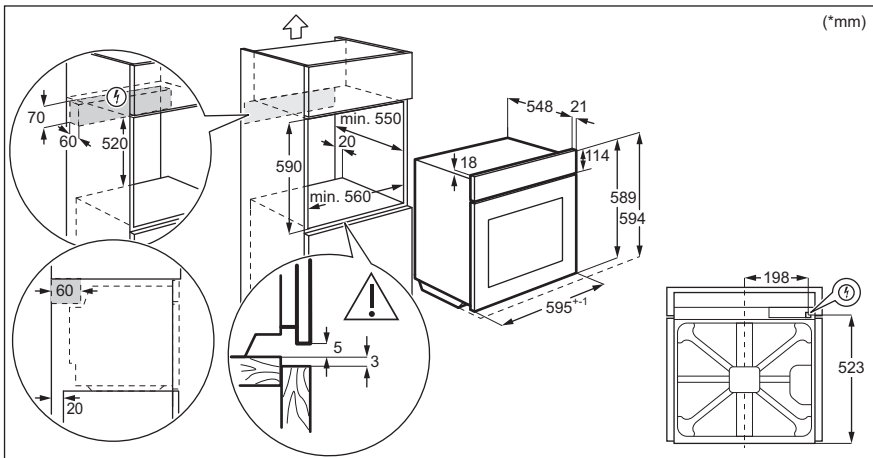
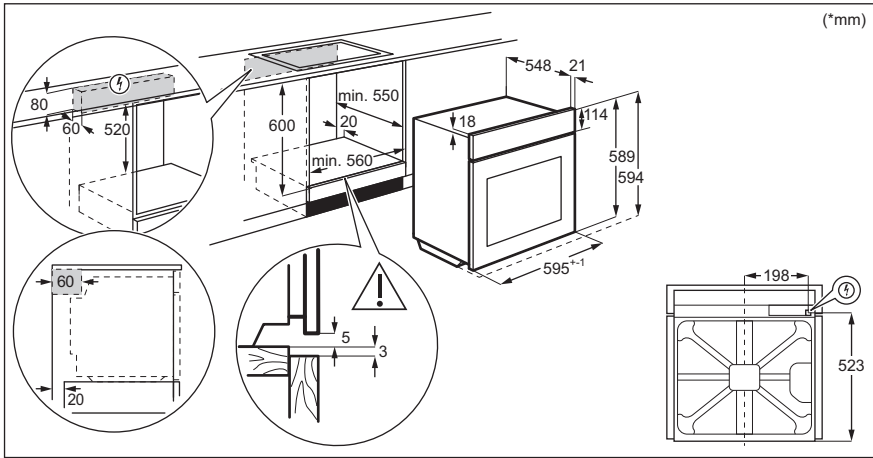


YouTube

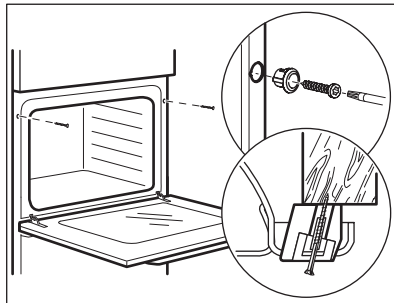
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



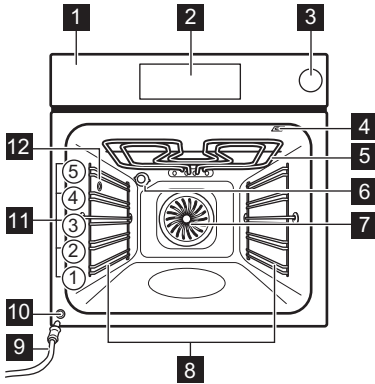


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



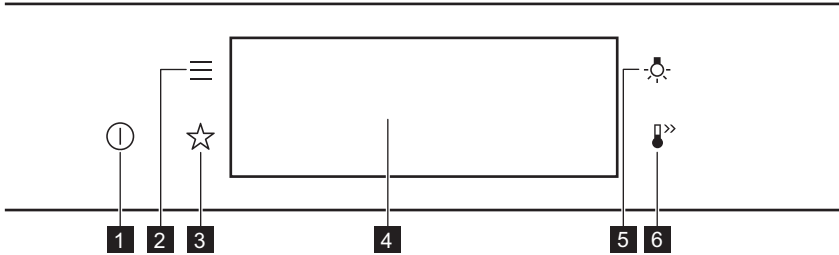
- 1** Upravljalna plošča
- 2** Elektronski programator
- 3** Predal za vodo
- 4** Vtičnica za tipalo za jedi
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Nosilec police, snemljiv
- 9** Odtočna cev
- 10** Ventil za odvod vode
- 11** Položaji polic
- 12** Dovod za paro

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila**
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.
- **Model za peko dietetičnih jedi**
Za funkcije kuhanja v sopari.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

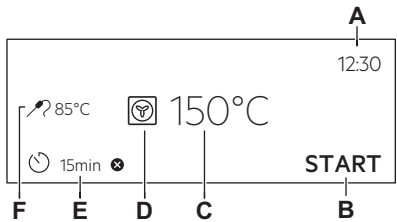
5.1 Pregled upravljalne plošče



1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni	Prikaže funkcije naprave.
3	Priključene	Našteva priključene nastavitve.
4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
5	Stikalo za luč	Prižiganje in ugašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

 Pridržite tipko	 Premaknite	 Pritisnite in zadržite
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

5.2 Prikazovalnik

	<p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Ura B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV C. Temperatura D. Funkcije pečice E. Časovnik F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)
---	---

Indikatorji prikazovalnika

<p>Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.</p>			
<p>OK Za potrditev izbire/nastavitve.</p>	<p>< Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.</p>	<p>↺ Za preklic zadnjega dejanja.</p>	<p>⏻ Za vklop in izklop funkcij.</p>
<p>Aktiviraj alarm indikatorji funkcije – ko nastavljeni čas pečenja poteče, se oglasi zvočni signal.</p>			
<p>🔔 Funkcija je vklopljena.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.</p>	<p>🔔 Zvočni alarm je izklopljen.</p>	
<p>Prikazovalniki programske ure</p>			
<p>🕒 Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.</p>	<p>⊗ Za preklic nastavitve.</p>		

6. PRED PRVO UPORABO

<p>⚠ OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.</p>
--

6.1 Začetno čiščenje

1. korak	2. korak	3. korak
<p>Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.</p>	<p>Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.</p>	<p>Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.</p>



VSAKODNEVNA UPORABA


6.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura

6.3 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak	Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 1h.
3. korak	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15min.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.


7. VSAKODNEVNA UPORABA





OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.




7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

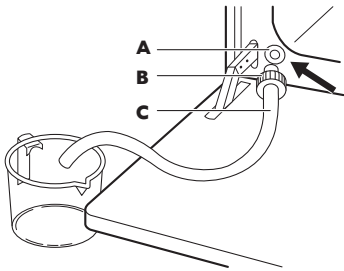
1. korak	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice  za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite: START . Sonda za hrano – sonda za meso lahko vključite kadarkoli pred ali med pečenjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
6. korak	Izklopite pečico.

7.2 Nastavitev: Funkcija gretja s paro

1. korak	Vklonite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. korak	Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. korak	Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
4. korak	Nastavite temperaturo.
5. korak	Pritisnite: OK.
6. korak	Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.
7. korak	<p>Predal za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 900 ml), da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Predal za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.</p> <div data-bbox="210 687 1028 802" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> OPOZORILO! Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.</p> </div>
8. korak	Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
9. korak	Pritisnite: START. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. korak	Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo.
11. korak	Izklopite pečico.
12. korak	<p>Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo.</p> <div data-bbox="210 1198 1028 1286" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> OPOZORILO! Pečica je vroča. Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju predala za vodo bodite previdni.</p> </div>
13. korak	<p>Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. Po vsaki uporabi počakajte vsaj 60 minut ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.</p>

7.3 Posoda za vodo

Indikator posode za vodo	
	Posoda je polna.
	Posoda je napolnjena do polovice.
	Posoda je prazna. Napolnite posodo.
Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Z gobo odstranite vodo.	

Praznjenje posode za vodo		
1. korak	Izklopite pečico, pustite vrata odprta in počakajte, da se pečica ohladi.	
2. korak	Priklopite odtočno cev (C) na ventil za odvod (A) prek konektorja (B).	
3. korak	Držite konec cevi pod ravno A in večkrat pritisnite B, da poberete preostalo vodo.	
4. korak	Odklopite C in B ter obrišite pečico do suhega z mehko gobico.	

7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik



Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:








- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.









4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

7.5 Funkcije pečice





STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.

POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanje	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
 Pečenje z nizko temp	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje tople hrane.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Pogrevanje s paro</p>	<p>Pogrevanje hrane s paro preprečuje sušenje površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot je bila takrat, ko je bila pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot eno ploščo z različnimi položaji rešetk.</p>
 <p>Pizza funkcija</p>	<p>Peka pizze.</p>
 <p>Peka kruha</p>	<p>To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.</p>
 <p>Vlaga nizka</p>	<p>Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in mesne zvitke. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.</p>

7.6 Opombe:Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Opis časovnih funkcij


Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.


ČASOVNE FUNKCIJE

Časovne funkcije	Aplikacija
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje dolžino trajanja funkcije. Čas delovanja – lahko vklopite in izklopite.

8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev ure	
1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite: Ura.
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.


Nastavitev časa kuhanja	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Izbira funkcije konca	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●.
5. korak	Pritisnite: Končaj.

Izbira funkcije konca

6. korak	Izberite želeni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK . Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja


1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK . Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Podaljšanje časa priprave

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.

Pritisnite **+1min**, da podaljšate čas kuhanja.

Sprememba nastavitve programske ure

1. korak	Pritisnite:  .
2. korak	Nastavite vrednost programske ure.
3. korak	Pritisnite: OK .
Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.	

9. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

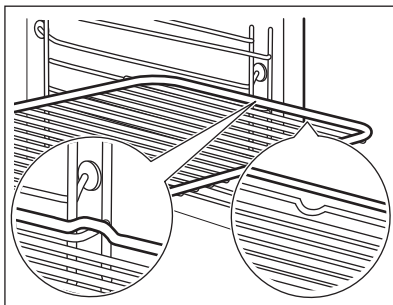
Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

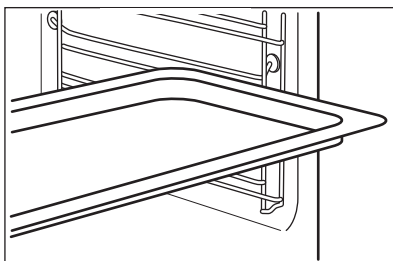
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.



Temperaturo jedra.

Za najboljše rezultate kuhanja:

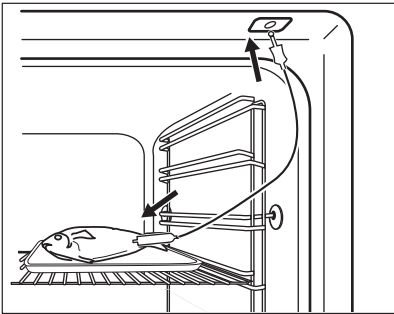
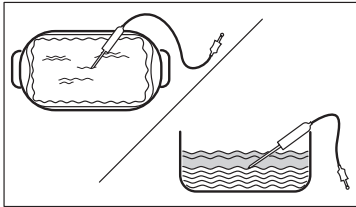

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Ne uporabljajte za tekoče jedi.


Med pečenjem mora ostati v jedi.

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

9.3 Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.
Meso, perutnina in ribe	Zloženska
Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.	Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.
	
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. korak	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost: • Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. • Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.
7. korak	Izberite funkcijo in pritisnite: OK , da odprete glavni zaslon.

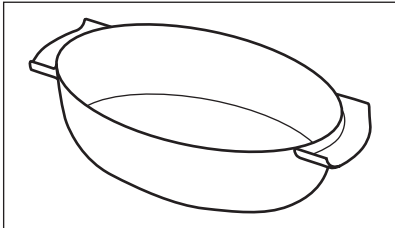
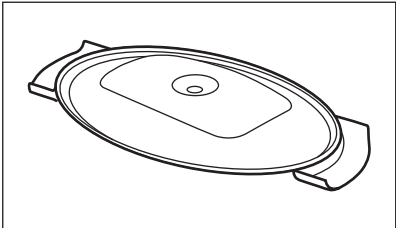
UPORABA DODATNE OPREME

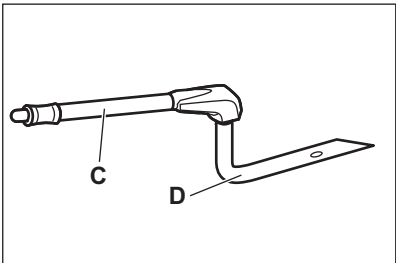
8. korak	Pritisnite: START . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
9. korak	Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPOZORILO! Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</div>

9.4 Pripomočki za kuhanje v sopari

Posoda za pečenje dietetičnih jedi za funkcije kuhanja v sopari

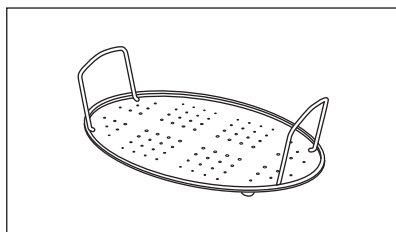
Posoda za pečenje dietetičnih jedi je sestavljena iz steklene posode (A), pokrova (B), cevi za injektor (C), injektorja (D) in jeklene rešetke (E).

Steklena posoda (A)	Pokrov (B)
	

Injektor, cev za injektor in jeklena rešetka.	
<p>Cev za injektor (C) je namenjena kuhanju v sopari, injektor (D) pa neposrednemu kuhanju v sopari.</p>	

Injektor, cev za injektor in jeklena rešetka.

Jeklena rešetka (E)



- Vroče posode za pečenje ne postavljajte na hladne/mokre površine.
- V vročo posodo za pečenje ne vlivajte hladnih tekočin.
- Posode za pečenje ne uporabljajte na vroči kuhalni površini.
- Posode za pečenje ne čistite z abrazivnimi sredstvi, čistili in praški.

9.5 Kuhanje v sopari v posodi za pečenje dietetičnih jedi

1. korak	Posodo za pečenje postavite na jekleno rešetko in jo pokrijte s pokrovom. Cev za injektor vstavite skozi odprtino v pokrovu. Posodo za pečenje postavite na položaj druge police od spodaj navzgor.
2. korak	Cev za injektor priključite na dovod za paro.
3. korak	Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

9.6 Neposredno kuhanje v sopari

Posodo za pečenje postavite na jekleno rešetko. Dodajte nekaj vode. Ne uporabite pokrova.



OPOZORILO!

Med delovanjem pečice se lahko injektor segreje. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije kuhanja v sopari, injektor odstranite iz pečice.




1. korak	Injektor povežite s cevjo za injektor. Cev za injektor priključite na dovod za paro.
2. korak	Posodo za pečenje postavite na položaj prve ali druge police od spodaj navzgor. Pazite, da se cev za injektor ne zagoddi. Injektorja ne približujte grelnemu elementu.
3. korak	Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

Ko pripravljate jedi, kot so piščanec, raca, puran ali velike ribe, injektor vstavite v živilo.

10. DODATNE FUNKCIJE



10.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Izberite želeno nastavitvev.
3. korak	Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene.
4. korak	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
5. korak	Pritisnite +, da dodate nastavitvev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
 – pritisnite za ponastavitev nastavitve.  – pritisnite za preklic nastavitve.	



10.2 Zaklepanje tipk



Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Nastavitvev funkcije pečice.
3. korak	 ,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

10.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

 (°C)	 (h)
250 - maksimalno	3


Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp.

10.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.






11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Priporočila za pečenje







<p>Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.</p> <p>Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.</p> <p>Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.</p>






11.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrzje-na, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35

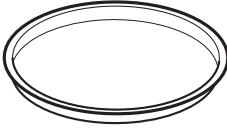
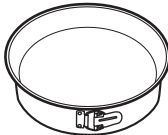


NAMIGI IN NASVETI

		 (°C)		 (min.)
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.








			
Posoda za pico	Pekač za peko	Majhne posodice za pečenje in serviranje	Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute








Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

NAMIGI IN NASVETI

				 (°C)	 (min)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min)	
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje, prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrejte za 10 min.




12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

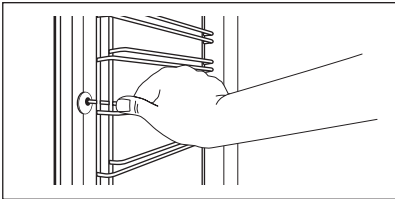
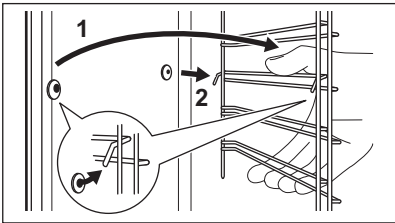
Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju

 <p>Čistilna sredstva</p>	<p>Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.</p>
	<p>Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo</p>
	<p>Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.</p>
 <p>Vsakodnevna uporaba</p>	<p>Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.</p>
	<p>Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.</p>
 <p>Pripomočki</p>	<p>Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>
	<p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p>

12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
3. korak	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
4. korak	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

12.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.




POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	------------------------	---

1. korak	2. korak	3. korak
Vklopite pečico.	Pritisnite:  / Čiščenje.	Izberite način čiščenja.
Možnost	Način čiščenja	Trajanje
Pirolitično čiščenje, kratka	Rahlo čiščenje	1 h
Pirolitično čiščenje, normalno	Običajno čiščenje	1 h 30 min
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Temeljito čiščenje	2 h 30 min



Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča. Pečice ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.


Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.
--	--	----------------------------------

12.4 Postopek čiščenja: Posoda za vodo

1. korak	Izklopite pečico.
-----------------	-------------------

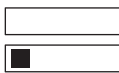



VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

2. korak	Pod dovod za paro postavite globok pekač.
3. korak	V predal za vodo nalijte vodo: 850 ml. Dodajte citronsko kislino: 5 čajnih žličk. Počakajte 60 minut.
4. korak	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite na 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
5. korak	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite med 130 in 230 °C. Po 10 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
 Za preprečitev kopičenja apnenca posodo za vodo izpraznite po vsakem pečenju s paro.	

Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico.	Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.	Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.	Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
-------------------	---	---	--

V spodnji razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi stopnjami kalcijevih usedlin in kakovosti vode. Ko trdota vode preseže stopnjo 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode	Očistite posodo za vodo vsakih
Raven	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mehko	75 ciklov – 2,5 meseca
2	8 - 14		51 - 100	srednje trda	50 ciklov – 2 meseca
3	15 - 21		101 - 150	trda	40 ciklov – 1,5 meseca
4	22 - 28		nad 151	zelo trda	30 ciklov – 1 mesec

12.5 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

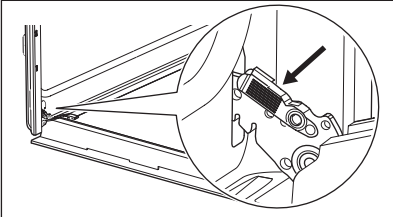
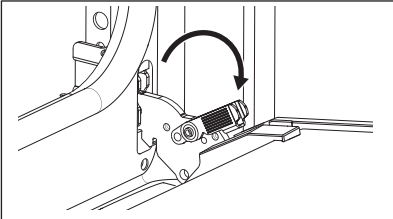
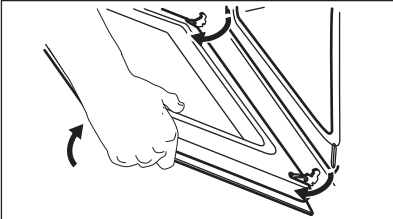
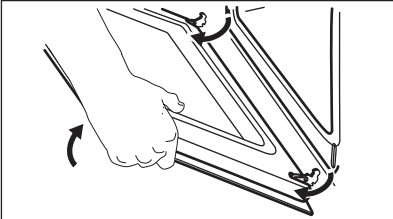
12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

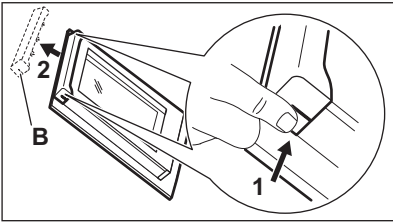
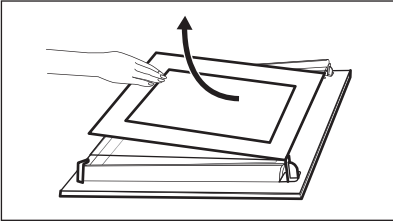


POZOR!

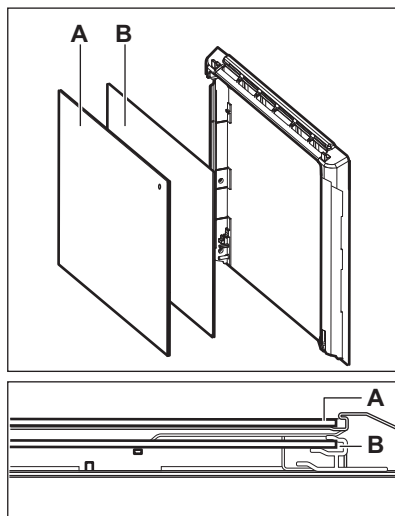
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

<p>1. korak</p>	<p>Odprite vrata do konca in primite tečajja.</p>	
<p>2. korak</p>	<p>Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.</p>	
<p>3. korak</p>	<p>Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajjev.</p>	
<p>4. korak</p>	<p>Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.</p>	

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<p>5. korak</p>	<p>Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.</p>	
<p>6. korak</p>	<p>Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.</p>	
<p>7. korak</p>	<p>Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.</p>	
<p>8. korak</p>	<p>Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>	
<p>9. korak</p>	<p>Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.</p>	
<p>Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.</p>		

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravi zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.7 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.




13. ODPRAVLJANJE TEŽAV






OPOZORILO!




Oglejte si poglavja o varnosti.




13.1 Kaj storite v primeru ...




 Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
 Možni vzrok	 Rešitev
Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje. Oglejte si vezalno shemo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

 Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
 Možni vzrok	 Rešitev
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro, za podrobnosti glejte Časovne funkcije poglavje, Nastavitev: Časovne funkcije.
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Naprava Varovalo za otroke sveti.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.

 Komponente	
 Opis	 Rešitev
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.



 Čiščenje	
 Opis	 Rešitev
V notranjosti naprave je voda.	V posodi za vodo ni preveč vode.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.
Pečenje s paro ne deluje.	V posodi za vodo je voda.

 Čiščenje	
 Opis	 Rešitev
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

13.2 Obvladovanje: Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

 Koda in opis	 Rešitev
C2 - Sonda za hrano je v notranjosti naprave med Pirolično čiščenje.	Izvlcite Sonda za hrano.
C3 - vrata niso povsem zaprta med Pirolično čiščenje.	Zaprte vrata.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Vtikač Sonda za hrano v celoti potisnite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

13.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Produktna številka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju
Podatki o

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOC8P39X	36.6kg
	EOC8P39Z	36.4kg
	KOCBP39X	36.8kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjiski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

15. STRUKTURA MENIJA

15.1 Meni

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitve konfiguracije naprave.
Nastavitve	Nastavitve	Za nastavitve konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

15.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

15.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se prikaže besedilo Varovalo za otroke ob vklopu naprave. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljena opcija in je naprava izklopljena, so vrata naprave zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljeno opcijo.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

15.4 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.

Podmeni	Opis
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

15.5 Podmeni za: Servis






Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

16. PREPROSTO JE!


Pred prvo uporabo morate nastaviti:

Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Ura
-------	------------	-----------	----------	-----

Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:


 VKLOP / IZKLOP	 Meni	 Priljubljene	 Časovnik	 Sonda za hrano	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

Začnite uporabljati napravo



Hitri začetek		1. korak	2. korak	3. korak
	Vklopite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	Pritisnite in držite: ①.	 ... – Izberite zeleno funkcijo.	Pritisnite: START .

PREPROSTO JE!

Začnite uporabljati napravo		
Hitri izklop	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	① – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.



Začetek pečenja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
① – pritisnite za vklop naprave.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.

Priprava jedi s paro			
Vlijte hladno vodo v predal za vodo. Sledite navodilom na prikazovalniku.			
Pogrevanje s paro Pogrejte hrano.	Pizza funkcija	Peka kruha	Vlaga nizka Priprava jedi s paro. Pospeši pripravo jedi.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Spoznajte, kako hitro peči				
Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:				
Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	Pritisnite: 	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja	
10-odstotno dodatno zapekanje Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.	Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite +1min.

17. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:

Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

⚠ Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

ℹ Genel bilgiler ve ipuçları

♻ Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	689	3. MONTAJ.....	695
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	690	3.1 Ankastre montaj.....	696
1.2 Genel Güvenlik.....	690	3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi..	697
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	691	4. ÜRÜN TANIMI.....	697
2.1 Montaj.....	691	4.1 Genel bakış.....	697
2.2 Elektrik bağlantısı.....	692	4.2 Aksesuarlar.....	698
2.3 Kullanım.....	693	5. KONTROL PANELİ.....	698
2.4 Bakım ve temizlik.....	694	5.1 Kontrol paneline genel bakış.....	698
2.5 Pirolitik temizleme.....	694	5.2 Gösterge Ekranı.....	699
2.6 Buharlı Pişirme.....	695	6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	700
2.7 Dahili ışık.....	695	6.1 İlk Temizleme	700
2.8 Servis.....	695	6.2 İlk bağlantı.....	700
2.9 Elden Çıkarma.....	695	6.3 İlk ön ısıtma.....	700

7. GÜNLÜK KULLANIM.....	700	11.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları.....	715
7.1 Ayarların yapılması:			
Isıtma fonksiyonları.....	700		
7.2 Ayarlama: Buharlı ısıtma fonksiyonu.....	701	12. BAKIM VE TEMİZLİK.....	717
7.3 Su tankı.....	702	12.1 Temizleme ile ilgili notlar.....	718
7.4 Ayarlama: Yardımlı Pişirme.....	703	12.2 Çıkarma: Raf destekleri	718
7.5 Isıtma fonksiyonları.....	703	12.3 Kullanım şekli:	
7.6 Notlar: Sıcak Hava Nemli.....	705	Pirolitik Temizleme.....	719
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	706	12.4 Temizleme şekli: Su tankı.....	719
8.1 Saat fonksiyonları açıklaması.....	706	12.5 Temizlik Uyarısı.....	720
8.2 Ayarların yapılması:		12.6 Çıkarma ve takma: Kapı.....	721
Saat fonksiyonları.....	706	12.7 Değişirme şekli: Lamba.....	723
9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	708	13. SORUN GİDERME.....	723
9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi.....	708	13.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....	723
9.2 Yemek Sensörü.....	708	13.2 Kullanım şekli: Hata kodları.....	725
9.3 Kullanım şekli: Yemek Sensörü...	709	13.3 Servis bilgileri.....	725
9.4 Buharlı pişirme aksesuarları.....	710	14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	726
9.5 Diyete yönelik pişirme kabında buharlı pişirme.....	711	14.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası.....	726
9.6 Doğrudan buharlı pişirme.....	711	14.2 Enerji tasarruflu.....	726
10. EK FONKSİYONLAR.....	712	15. MENÜ YAPISI.....	727
10.1 Kaydetme: Favoriler.....	712	15.1 Menü.....	727
10.2 Fonksiyon kilidi.....	712	15.2 Şunun alt menüsü:	
10.3 Otomatik kapanma.....	713	Katalitik temizleme.....	728
10.4 Soğutma fanı.....	713	15.3 Alt menü: Opsiyonlar.....	728
11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	713	15.4 Şunun alt menüsü: Kurulum.....	728
11.1 Pişirme önerileri.....	713	15.5 Şunun alt menüsü: Servis.....	729
11.2 Sıcak Hava Nemli.....	713	16. BU KADAR KOLAY!.....	729
11.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar.....	715	17. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	731
		18. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	732

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.

- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Pirolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri cihaz boşluğundan temizleyin.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	590 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Kapak açıkken derinliği	1022 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.

- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

2.3 Kullanın



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

GÜVENLİK TALİMATLARI



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Pirolitik temizleme



UYARI!

Pirolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Pirolitik temizleme ve ilk ısıtma öncesinde fırın boşluğundan şunları çıkarın/temizleyin:
 - her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş/birilmiş yağlar.
 - özellikle yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar vb. olmak üzere çıkarılabilir tüm parçalar (cihazla birlikte sunulan raflar, yan raylar vb. dahil)
- Pirolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Pirolitik temizleme yapılırken küçük çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Pirolitik temizleme; pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık gerektiren bir işlemdir, bu nedenle tüketicilere şu öneriler verilmektedir:
 - pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
 - ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında iyi bir havalandırma sağlayın.

- Cam panellerin hasar görmesini önlemek için pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında fırın kapağına su dökmeyin veya uygulamayın.
- Pirolitik fırınlardan veya yemek kalıntılarından dolayı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.
- Pirolitik temizleme ve ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Küçük evcil hayvanlar (özellikle kuşlar ve sürüngenler) sıcaklık değişikliklerine ve duman yayılmasına karşı son derece hassas olabilir.
- Tencere, tava, tepsi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve düşük seviyede sağlığa zararlı duman çıkışına neden olabilir.

2.6 Buharlı Pişirme



UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:
 - Buharlı pişirme işlemi esnasında cihaz kapağını açmayın.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

2.7 Dahili Işık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.8 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.9 Elden Çıkarma



UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

3. MONTAJ



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

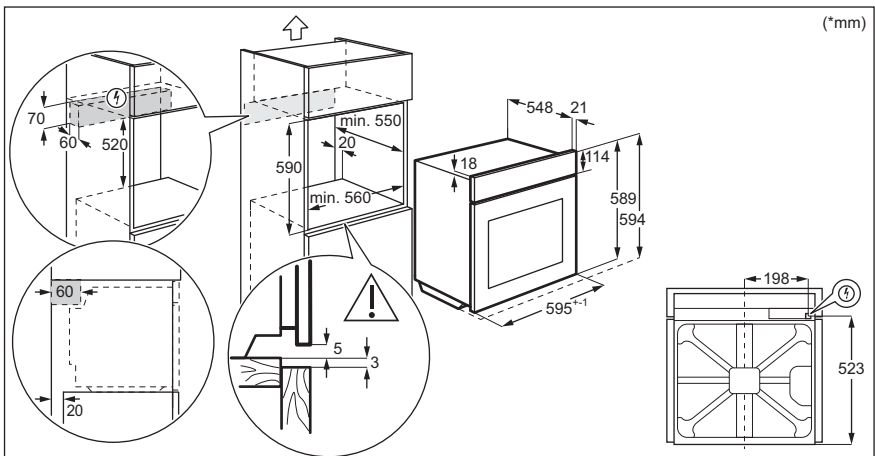
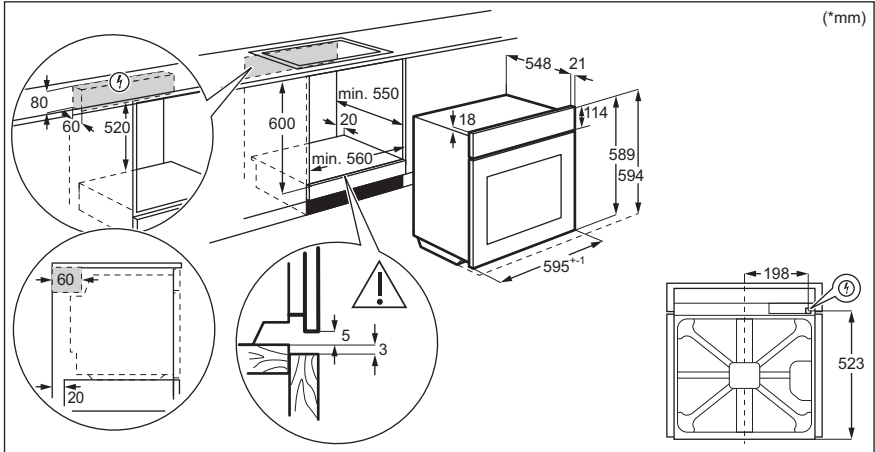
3.1 Ankastré montaj



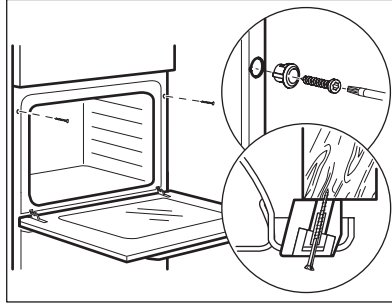
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

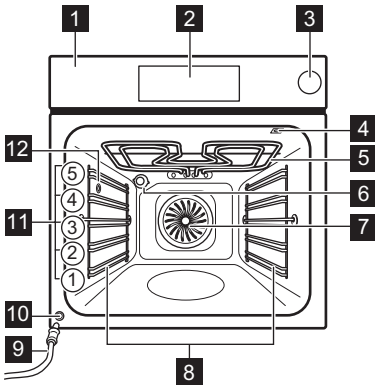


3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Genel bakış



- 1** Kumanda paneli
- 2** Elektronik programlayıcı
- 3** Su haznesi
- 4** Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 5** Isıtma elemanı
- 6** Lamba
- 7** Fan
- 8** Raf desteği, çıkarılabilir
- 9** Su çıkış borusu
- 10** Su çıkış valfi
- 11** Raf konumları
- 12** Buhar girişi

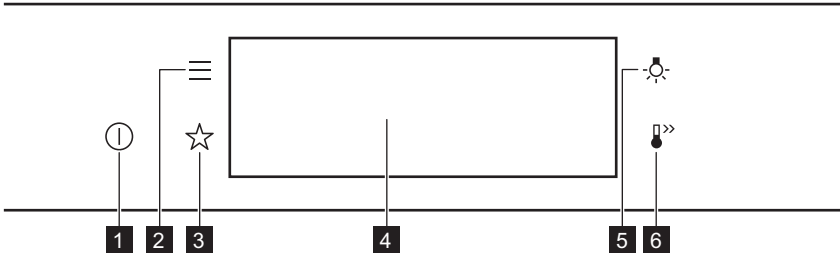
KONTROL PANELİ

4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi**
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Yemek sensörü**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri**
Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları fırına daha kolay yerleştirip çıkarabilirsiniz.
- **Diyete yönelik pişirme kabı**
Buharlı pişirme fonksiyonları için.

5. KONTROL PANELİ

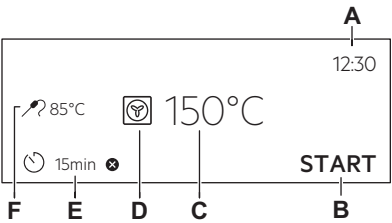
5.1 Kontrol paneline genel bakış



1	AÇIK / KAPALI	Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Menü	Cihaz fonksiyonlarını sıralar.
3	Favoriler	Favori ayarları listeler.
4	Gösterge ekranı	Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.
5	Lamba düğmesi	Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	Hızlı ısıtma	Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.

 <p>Şuna basın:</p>	 <p>Taşıyın</p>	 <p>Basılı tutun</p>
<p>Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.</p>	<p>Parmağınızın ucunu yüzey üzerinde kaydırın.</p>	<p>Yüzeye 3 saniye dokununuz.</p>

5.2 Gösterge Ekranı

	<p>Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı.</p> <p>A. Günün saati B. BAŞLAT/DURDUR C. Sıcaklık D. Isıtma fonksiyonları E. Zamanlayıcı F. Yemek sensörü (sadece belirli modellerde bulunur)</p>
---	--

Gösterge ekranı göstergeleri

<p>Temel göstergeler: Gösterge ekranında gezinmek içindir.</p>			
<p>OK</p> <p>Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.</p>	<p><</p> <p>Menüde bir seviye geri gitmek için.</p>	<p>↺</p> <p>Son eylemi iptal etmek için.</p>	<p>☰</p> <p>Seçenekleri açmak ve kapatmak için.</p>
<p>Sesli uyarı Fonksiyon göstergeleri: Ayarlanan pişirme süresi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.</p>			
<p>🔔</p> <p>Fonksiyon açık.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.</p>	<p>🔕</p> <p>Sesli alarm kapalı.</p>	
<p>Zamanlayıcı göstergeleri</p>			
<p>🕒</p> <p>Şu fonksiyonu ayarlamak için: Gecikmeli başlatma.</p>	<p>⊗</p> <p>Ayarı iptal etmek içindir.</p>		

6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 İlk Temizleme

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.	Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.	Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihaza koyun.



6.2 İlk bağlantı


İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Günün saati.

6.3 İlk ön ısıtma

Boş fırını ilk kullanımdan önce ısıtın.

Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 sa çalıştırın.
Adım 3	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 15 dk çalıştırın.

 Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.


7. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları


Adım 1	Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir.
Adım 2	Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine  basın.

Adım 3	Isıtma fonksiyonunu seçin ve döner düğmeye basın. OK . Ekranda sıcaklık gösterilir.
Adım 4	Sıcaklığı ayarlamak için. Şuna basın: OK .
Adım 5	Şuna basın: START . Yemek Sensörü : Sensörü pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman takabilirsiniz.
STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.	
Adım 6	Fırını kapatın.




7.2 Ayarlama: Buharlı ısıtma fonksiyonu

Adım 1	Fırını çalıştırın. Isıtma fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın.
Adım 2	Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
Adım 3	Şuna basın: OK . Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.
Adım 4	Sıcaklığı ayarlayın.
Adım 5	Şuna basın: OK .
Adım 6	Su haznesini kapağına bastırarak açın.
Adım 7	Su haznesini uyarı sinyali duyulana ya da ekranda mesaj gösterilene kadar soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 900 ml) kadar doldurun. Su haznesini maksimum kapasitesi üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠ UYARI! Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Yanıcı ya da alkollü sıvıları su çekmecesine koymayın.</p></div>
Adım 8	Su haznesini ilk konumuna getirin.
Adım 9	Şuna basın: START . Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.

GÜNLÜK KULLANIM

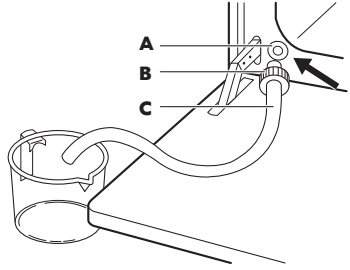
Adım 10	Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini tekrar doldurun.
Adım 11	Fırını kapatın.
Adım 12	Pişirme sona erdikten sonra su haznesini boşaltın. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UYARI! Fırın sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun. Su haznesini boşaltırken dikkatli olun.</div>
Adım 13	Fırın boşluğunda yoğuşma nedeniyle su kalabilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırın soğuduğunda, fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın. Sıcak suyun su çıkış valfinden çıkmasını engellemek için her kullanımdan sonra en az 60 dakika bekleyin.

7.3 Su tankı

Su Haznesi Göstergesi	
	Hazne dolu.
	Hazne yarıya kadar dolu.
	Hazne boş. Hazneyi tekrar doldurun.

Hazneye çok fazla su koymanız halinde, emniyet çıkışı fazla suyu fırının tabanına boşaltır. Suyu, bir sünger ile alın.

Su haznesinin boşaltılması	
Adım 1	Fırını kapatın, kapağını açık bırakın ve fırın soğuyana kadar bekleyin.
Adım 2	Drenaj borusu (C)'yi çıkış vanası (A)'ya konnektör (B) ile bağlayın.
Adım 3	Borunun ucunu A seviyesinin altında tutun ve kalan suyu toplamak için tekrarlayarak B'ye basın.
Adım 4	C ve B'yi sökün ve yumuşak bir sünger ile fırını kurulayın.



7.4 Ayarlama: Yardımlı Pişirme



Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Otomatik ağırlıklölçer
- Yemek Sensörü





Bir yemeğin pişirileceği derece:

- Az Pişmiş veya Daha Az
- Orta
- İyi pişmiş veya Daha fazla




Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Şuna basın: 
Adım 3	Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme.
Adım 4	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
Adım 5	Şuna basın: START .

7.5 Isıtma fonksiyonları







STANDART



Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Şu süre boyunca sıcaklığı 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın: Alt+üst ısıtma.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.

GÜNLÜK KULLANIM





Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Alt ısıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
 Hamur Kabartma	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kuruşmasını önler, hamurun esnekliğini korur.

ÖZEL FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Konserve Yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Tabak ısıtma	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 Graten	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Yavaş Piştirme	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 <p>Sıcak Tutma</p>	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.
 <p>Sıcak Hava Nemli</p>	Bu fonksiyon piştirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümündeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.

BUHARLI FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 <p>Buharla Tekrar Isıtma</p>	Yiyeceklerin buharla yeniden ısıtılması yüzeyinin kurumasını önler. Isının nazik ve eşit bir şekilde dağıtılması, yiyeceklerin tadının ve aromasının yeni pişmiş gibi olmasını sağlar. Bu fonksiyon, yiyecekleri tabaktan çıkarmadan yeniden ısıtmak için kullanılabilir. Farklı raf konumlarını kullanarak aynı anda birden fazla tabağı yeniden ısıtabilirsiniz.
 <p>Pizza Fonksiyonu</p>	Pizza piştirme.
 <p>Ekmek</p>	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmişe benzer ekme ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
 <p>Düşük buhar</p>	Bu fonksiyon et, kümes hayvanları, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ve ısı kombinasyonu sayesinde et yumuşak ve sulu bir dokuya ve gevrek bir yüzeye sahip olur.

7.6 Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1. Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için piştirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Piştirme talimatları için "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümünde Sıcak Hava Nemli kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu kısmına bakın.

SAAT FONKSİYONLARI


8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları açıklaması


Saat fonksiyonu	Uygulama
Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk
İşlemi Sonlandır	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Uyarı Zamanı	Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapatabilirsiniz.


8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Şuna basın: Günün saati.
Adım 3	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.


Pişirme süresinin ayarlanması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

Bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.

Bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Pişirme süresini ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 5	Şuna basın: İşlemi Sonlandır.
Adım 6	İstediğinizi seçin: İşlemi Sonlandır.
Adım 7	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

Pişirmenin gecikmeli başlatılması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Pişirme süresini ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 5	Şuna basın: Gecikmeli başlatma.
Adım 6	Değeri seçin.
Adım 7	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

Pişirme süresinin uzatılması	
Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz.	
Pişirme süresini uzatmak için +1 dk seçeneğine basın.	

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi	
Adım 1	Şuna basın:  .

AKSESUARLARIN KULLANILMASI

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi	
Adım 2	Zamanlayıcı değerini ayarlayın.
Adım 3	Şuna basın: OK.
Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.	

9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI



UYARI!

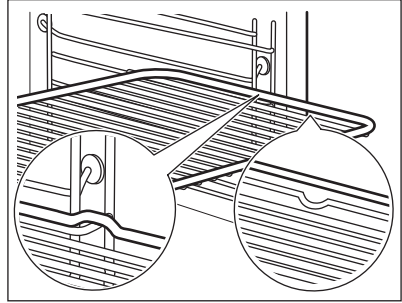
Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

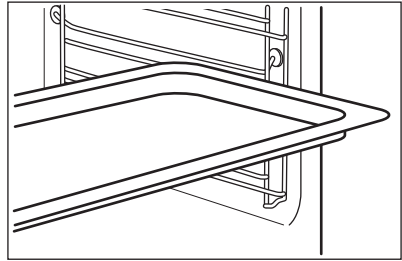
Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



9.2 Yemek Sensörü

Yemek Sensörü - yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Her ısıtma fonksiyonuyla kullanabilirsiniz.

AKSESUARLARIN KULLANILMASI

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

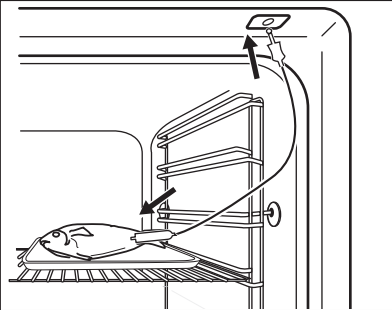
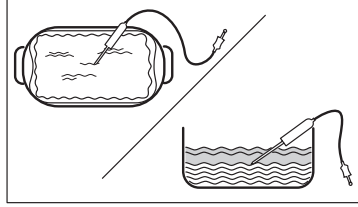
°C Fırın sıcaklığı: Minimum 120 °C,	 İç sıcaklığı.
--	--

En iyi pişirme sonuçları için:



Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.
--	---------------------------------	--

Fırın yaklaşık bir pişirme süresi bitiş zamanı hesaplar. Yiyeceğin miktarı, ayarlanan fırın fonksiyonu ve sıcaklığa bağlıdır.

9.3 Kullanım şekli: Yemek Sensörü

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
Adım 3	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.
Et, tavuk ve balık	Güveç
am olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. En az 3/4'ünün Yemek Sensörü yemeğin içinde olduğundan emin olun.	am olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü tam olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü Pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü. Ucu Yemek Sensörü pişirme kabının tabanına temas etmemelidir.
	
Adım 4	Fiş Yemek Sensörü fişini takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.

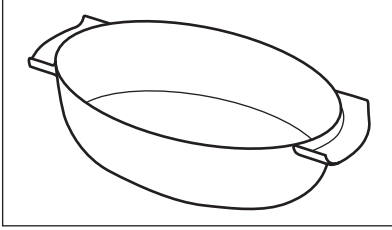
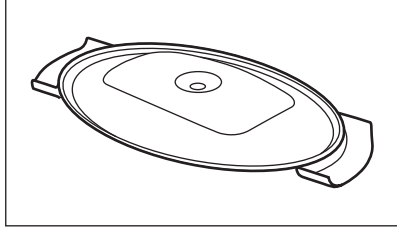
AKSESUARLARIN KULLANILMASI

Adım 5	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
Adım 6	<ul style="list-style-type: none">• • • - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın:• Sesli uyarı : Yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında, sinyal sesi duyulur.• Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma : Yiyecek iç sıcaklığa ulaşıldığında sesli uyarı duyulur ve fırın çalışmayı durdurur.
Adım 7	Seçeneği seçin ve ana ekrana gitmek için: OK düğmesine art arda basın.
Adım 8	Şuna basın: START . Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
Adım 9	Kaldır Yemek Sensörü fişini çekin ve yemeği fırından çıkarın. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UYARI! Isındığı için yanma riski Yemek Sensörü vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.</div>

9.4 Buharlı pişirme aksesuarları

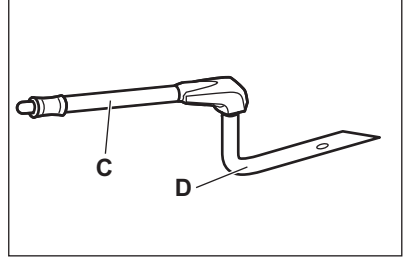
Buharlı pişirme fonksiyonları için diyeteye yönelik pişirme kabı

Diyete Yönelik Pişirme kabı bir cam kase (A), bir kapak (B), enjektör borusu (C), enjektör (D) ve bir çelik ızgaradan (E) oluşur.

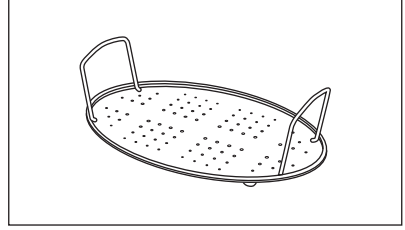
Cam kase (A)	Kapak (B)
	

Enjektör, enjektör borusu ve çelik ızgara.

Enjektör borusu (C) buharlı pişirme içindir, enjektör (D) doğrudan buharlı pişirme içindir.



Çelik ızgara (E)



- Sıcak pişirme kabını soğuk veya ıslak yüzeylere koymayın.
- Pişirme kabı sıcakken içine soğuk sıvı dökmeyin.
- Pişirme kabını sıcak pişirme yüzeyinde kullanmayın.
- Pişirme kabını aşındırıcı, ovalayıcı ve deterjanlarla temizlemeyin.

9.5 Diyete yönelik pişirme kabında buharlı pişirme

Adım 1	Fırın tepsisini çelik ızgaranın üzerine koyun ve üzerini kapakla kapatın. Enjektör borusunu kapaktaki deliğe yerleştirin. Pişirme kabını alttan ikinci raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Enjektör borusunu buhar girişine bağlayın.
Adım 3	Fırını buharlı pişirme fonksiyonu için ayarlayın.

9.6 Doğrudan buharlı pişirme

Pişirme kabını çelik ızgara üzerine yerleştirin. Biraz su ekleyin. Kapağı kullanmayın.



UYARI!

Fırın çalışırken enjektör sıcak olabilir. Daima fırın eldiveni kullanın. Buharlı fonksiyonları kullanmadığınız zamanlarda enjektörü fırından çıkarın.




EK FONKSİYONLAR

Adım 1	Enjektörü enjektör borusuna bağlayın. Enjektör borusunu buhar girişine bağlayın.
Adım 2	Pişirme kabını alttan birinci veya ikinci raf konumuna yerleştirin. Enjektör borusunun sıkışmadığından emin olun. Enjektörü ısıtma elemanından uzak tutun.
Adım 3	Fırını buharlı pişirme fonksiyonu için ayarlayın.
Tavuk, ördek, hindi veya büyük balık gibi yiyecekler pişirirken enjektörü yiyeceğin içine yerleştirin.	

10. EK FONKSİYONLAR



10.1 Kaydetme: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

Adım 1	Cihazı çalıştırın.
Adım 2	İstediğiniz ayarı seçin.
Adım 3	Şuna basın:  : Şunu seçin: Favoriler.
Adım 4	Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet.
Adım 5	Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. Şuna basın: OK.
 : Ayarı sıfırlamak için buna basın.  : Ayarı iptal etmek için buna basın.	



10.2 Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

Adım 1	Cihazı çalıştırın.
Adım 2	Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
Adım 3	 ,  : Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.
Fonksiyonu devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın.	

10.3 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde cihaz kapanır.

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


Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Bitiş, Yavaş Pişirme.

10.4 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.






11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

11.1 Pişirme önerileri







<p>Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.</p> <p>Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.</p> <p>Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.</p>






11.2 Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

		 (°C)		 (dak)
Top ekmeđ, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabađı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (dak)
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

11.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.








			
Pizza tavası	Piştirme kabı	Peynirli tartlar	Turta tabanı kalıbı
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap








11.4 Test enstitüleri için piştirme tabloları

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

				 (°C)	 (dk)	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50	Fırını 10 dk önceden ısıtın.

				 (°C)	 (dk)	
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kısa ek-mek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Sığır burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf, damlama tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını 10 dk önceden ısıtın.




12. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

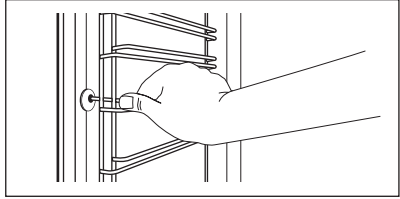
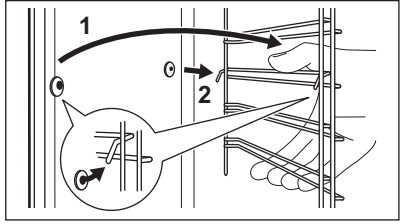
Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizleme ile ilgili notlar

 Temizlik Maddeleri	Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
	Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.
 Günlük Kullanım	Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
	Cihazın içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulanmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurulaşın.
 Aksesuarlar	Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
	Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanılarak temizlemeyin.

12.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

Adım 1	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
Adım 2	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.	
Adım 3	Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.	
Adım 4	Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.	

12.3 Kullanım şekli: Piroolitik Temizleme

Fırını Piroolitik Temizleme ile temizleyin.



UYARI!

Yanma riskine karşı dikkatli olun.




DİKKAT!

Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Piroolitik Temizleme öncesinde:

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları.	Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
--	-------------------	--

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Fırını çalıştırın.	Şuna basın:  / Katalitik temizleme.	Temizleme modunu seçin.
Seçenek	Temizleme modu	Süre
Piroolitik temizleme, hafif	Kapsamlı olmayan temizleme	1 h
Piroolitik temizlik, normal	Normal temizleme	1 h 30 min
Piroolitik temizlik, yoğun	Kapsamlı temizleme	2 h 30 min



Temizleme başladığında fırın kapağı kilitletir ve lamba kapanır. Soğutma fanı daha yüksek bir hızda çalışır.

STOP - temizleme işlemini bitmeden durdurmak için basın.
Kapı kilidi simgesi gösterge ekranından kaybolana kadar fırını kullanmayın.

Temizleme işlemi sona erdiğinde:

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	İç kısmı yumuşak bir bezle temizleyin.	İç kısmın tabanındaki kalıntıları giderin.
--	--	--

12.4 Temizleme şekli: Su tankı

Adım 1	Fırını kapatın.
--------	-----------------

BAKIM VE TEMİZLİK

Adım 2	Buhar girişinin altına derin pişirme kabı yerleştirin.
Adım 3	Su haznesine su dökün: 850 ml. 5 tatlı kaşığı sitrik asit ekleyin. 60 dakika bekleyin.
Adım 4	Fırını açın ve fonksiyonu ayarlayın: Düşük buhar. Sıcaklığı 230 °C dereceye ayarlayın. 25 dakika sonra fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
Adım 5	Fırını açın ve fonksiyonu ayarlayın: Düşük buhar. Sıcaklığı 130 ila 230 °C arasına ayarlayın. 10 dakika sonra fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
① Kireçlenmeyi önlemek için her buharlı pişirme işlemi sonrasında su haznesini boşaltın.	

Temizleme işlemi sona erdiğinde:

Fırını kapatın.	Su haznesini boşaltın. Günlük Kullanım bölümündeki "Su deposunu boşaltma" kısmına bakın.	Su haznesini durulayın ve kalan kireç kalıntılarını yumuşak bir bezle temizleyin.	Drenaj borusunu sıcak su ve yumuşak bir deterjanla temizleyin.
-----------------	--	---	--

Aşağıdaki tablo, ilgili kalsiyum tortusu seviyesi ve su kalitesini temsil eden su sertliği aralığını (dH) göstermektedir. Su sertliği seviye 4'ü aştığında, su haznesini şişelenmiş suyla doldurun.

Su sertliği		Test şeridi	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıfı	Su haznesini temizleme sıklığı
Seviye	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 50	yumuşak	75 döngü - 2,5 ay
2	8 - 14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	51 - 100	orta derecede sert	50 döngü - 2 ay
3	15 - 21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	101 - 150	sert	40 döngü - 1,5 ay
4	22 - 28	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	151 üzeri	çok sert	30 döngü - 1 ay

12.5 Temizlik Uyarısı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.

Şu fonksiyonu kullanın: Piroolitik Temizleme.

12.6 Çıkarma ve takma: Kapı

Fırın kapısının üç cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

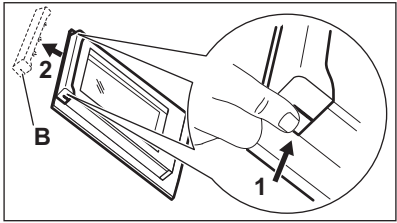
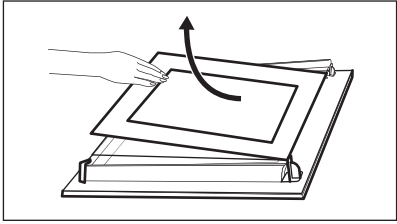


DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

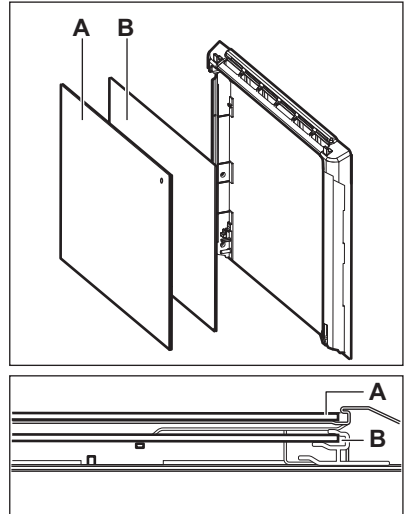
Adım 1	Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.	
Adım 2	Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.	
Adım 3	Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.	
Adım 4	Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.	

BAKIM VE TEMİZLİK

Adım 5	Kapı kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contaı serbest bırakmak için içeri doğru itin.	
Adım 6	Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
Adım 7	Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.	
Adım 8	Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
Adım 9	Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın.	

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yanındaki sembolü / baskıyı kontrol edin, her cam paneli sökme ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.
Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur. Camın orta panelini yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



12.7 Deęiřtirme řekli: Lamba



UYARI!

Elektrik arpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Yaę kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

Lambayı deęiřtirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soęuyana kadar bekleyin.	Fırının fiřini prizden ekin.	Fırın boşluęunun tabanına bir bez yerleřtirin.

Arka lamba

Adım 1	çıkarmak için cam kapaęı döndürün.
Adım 2	Cam kapaęı temileyin.
Adım 3	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile deęiřtirin.
Adım 4	Cam kapaęı takın.




13. SORUN GİDERME






UYARI!




Güvenlik bölümlerine bakın.




13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

 Cihaz alıřmıyor veya ısınmıyor	
 Olası sebep	 özüm
Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıřtır ya da elektrik bağlantısı doęru řekilde yapılmamıřtır.	Cihazın elektrik kaynaęına doęru řekilde bağli olup olmadıęını kontrol edin. Baęlantı řemasına bakın.

SORUN GİDERME

 Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor	
 Olası sebep	 Çözüm
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için bk. Saat fonksiyonları bölümü, Nasıl ayarlanır: Saat fonksiyonları.
Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapıyı tamamen kapatın.
Sigorta atmıştır.	Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
Cihaz Çocuk Kilidi açık.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Opsiyonlar.

 Bileşenler	
 Açıklama	 Çözüm
Lamba yanmıştır.	Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba.



 Temizleme	
 Açıklama	 Çözüm
Cihaz boşluğunda su birikintisi vardır.	Su haznesinde fazla su vardır.
Buharlı pişirme çalışmıyor.	Buhar giriş açıklığında kireç kalıntısı yok.
Buharlı pişirme çalışmıyor.	Su haznesinde su var.
Su haznesinin boşaltılması üç dakikadan fazla sürüyor veya su buhar giriş deliğinden sızıyor.	Buhar giriş açıklığında kireç kalıntısı yok. Su tankını temizleyin.

Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratır. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.

13.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
C2: Yemek sensörü Şu esnada cihaz boşluğundadır: Piroolitik Temizleme.	Şunu çıkarın: Yemek sensörü.
C3: Şu işlem esnasında kapak tamamen kapalı değil: Piroolitik Temizleme.	Kapağı kapatın.
F111: Yemek sensörü soket yuvasına doğru şekilde takılmamıştır.	Tamamen Yemek sensörü soketi yuvasına takın.
F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanmıyor.	Cihazı açıp kapamak için.

13.3 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:	
Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model tanımlaması	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2	
Enerji verimliliği sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOC8P39X	36.6 kg
	EOC8P39Z	36.4 kg
	KOCBP39X	36.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

14.2 Enerji tasarruflu



Cihazda, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirir. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

Ekran da atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

15. MENÜ YAPISI

15.1 Menü

Menü öğesi		Uygulama
Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Katalitik temizleme		Temizleme programlarını listeler.
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Opsiyonlar		Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
Ayarlar	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

15.2 Şunun alt menüsü: Katalitik temizleme

Alt menü	Uygulama
Pirolitik temizleme, hafif	Süre: 1 h.
Pirolitik temizlik, normal	Süre: 1 h 30 min.
Pirolitik temizlik, yoğun	Süre: 2 h 30 min.

15.3 Alt menü: Opsiyonlar

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Cihazın kazara çalışmasını önler. Seçenek açık olduğunda, Çocuk Kilidi cihazı açtığınızda metin göstergesi ekranında görünür. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Bu seçenek açık ve cihaz kapalıyken cihaz kapağı kilitlenir. Bu seçenek açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı cihaz fonksiyonlarında geçerlidir.
Temizlik Uyarısı	Uyarıyı açar ve kapatır.
Zaman göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

15.4 Şunun alt menüsü: Kurulum

Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılamaz: ①.

Alt menü	Açıklama
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

15.5 Şunun alt menüsü: Servis






Alt menü	Açıklama
Demo modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

16. BU KADAR KOLAY!



İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmanız gerekir:

Dil	Ekran Parlaklığı	Tuş sesleri	Sinyal sesi seviyesi	Günün saati
-----	------------------	-------------	----------------------	-------------

Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:


 AÇIK / KAPALI	 Menü	 Favoriler	 Zamanlayıcı	 Yemek sensörü	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

Cihazı kullanmaya başlayın



Hızlı başlatma	Cihazı çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1	Adım 2	Adım 3
		Aşağıdaki tuşu basılı tutun:  .	 ... : İstediğiniz fonksiyonu seçin.	Şuna basın: START .

BU KADAR KOLAY!

Cihazı kullanmaya başlayın		
Hızlı Kapatma	Cihazı herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın.	① - cihaz kapanana kadar basılı tutun.

Pişirme işlemini başlatın				
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
① - cihazı açmak için bu tuşa basın.	 ... : Isıtma fonksiyonunu seçin.	°C - sıcaklığı ayarlayın.	OK : Onaylamak için buna basın.	START : Pişirme işlemini başlatmak için buna basın.

Buharlı pişirme			
Soğuk çeşme suyunu su haznesine dökün. Gösterge ekranındaki talimatları takip edin.			
Buharla Tekrar Isıtma Yiyecekleri yeniden ısıtın.	Pizza Fonksiyonu	Ekmek	Düşük buhar Buharlı pişirme. Pişirmeyi hızlandırır.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Hızlı pişirme hakkında bilgi edinin				
Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek pişirmek için otomatik programları kullanın:				
Yardımlı Pişirme	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
	Şuna basın: ①.	Şuna basın:  .	Şuna basın:  Yardımlı Pişirme.	Yemeği seçin.

Pişirme süresini ayarlamak için hızlı fonksiyonları kullanın	
%10 Son Dokunuş Pişirme süresinin %10'u kaldığında, ekstra süre eklemek için %10 Son Dokunuş seçeneğini kullanın.	Pişirme süresini uzatmak için +1 dk seçeneğine basın.

17. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurunun tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafa karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr



Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

BU KADAR KOLAY!

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

18. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....	734	3.2 Як закріпити духовку в секції.....	743
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..	735	4. ОПИС ВИРОБУ.....	743
1.2 Загальна безпека.....	735	4.1 Загальний огляд.....	743
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	737	4.2 Аксесуари.....	744
2.1 Встановлення.....	737	5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	744
2.2 Під'єднання до електромережі..	738	5.1 Огляд панелі керування.....	744
2.3 Користування.....	739	5.2 Дисплей.....	745
2.4 Догляд і чищення.....	740	6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	746
2.5 Піролітичне очищення.....	740	6.1 Первинне очищення	746
2.6 Приготування на парі.....	741	6.2 Перше підключення.....	746
2.7 Внутрішня підсвітка.....	741	6.3 Попереднє прогрівання.....	746
2.8 Сервіс.....	741		
2.9 Утилізація.....	741		
3. УСТАНОВКА.....	742		
3.1 Вбудовування.....	742		

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	746	11.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	762
7.1 Налаштування: Функції нагріву.....	746	12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	765
7.2 Налаштування: Функція нагрівання парою.....	747	12.1 Примітки щодо чищення.....	765
7.3 Резервуар для води.....	748	12.2 Як зняти: Опорні рейки	766
7.4 Налаштування: Допомога при готуванні.....	749	12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення.....	766
7.5 Функції нагрівання.....	749	12.4 Як чистити: Резервуар для води.....	767
7.6 Примітки щодо: режиму Волога конвекція.....	752	12.5 Нагадування про очищення....	769
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	752	12.6 Як зняти та встановити: Дверцята.....	769
8.1 Опис функцій годинника.....	752	12.7 Як замінити: Лампа.....	771
8.2 Налаштування: Функції годинника.....	753	13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	771
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	755	13.1 Дії в разі виникнення проблем.....	771
9.1 Встановлення аксесуарів.....	755	13.2 Як керувати: Коды помилок....	773
9.2 Термошуп.....	755	13.3 Дані щодо технічного обслуговування.....	773
9.3 Спосіб використання: Термошуп.....	756	14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	774
9.4 Аксесуари для готування на парі.....	757	14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання	774
9.5 Готування на парі в деку для приготування дієтичних страв.....	758	14.2 Енергозбереження.....	775
9.6 Готування на парі.....	758	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	775
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	759	15.1 Меню.....	775
10.1 Як зберегти: Улюблене.....	759	15.2 Підменю для: Очищення.....	776
10.2 Блокування функції.....	759	15.3 Підменю для: Опції.....	776
10.3 Автоматичне вимикання.....	760	15.4 Підменю для: Установка.....	777
10.4 Вентилятор охолодження.....	760	15.5 Підменю для: Сервіс.....	777
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	760	16. ЦЕ ЛЕГКО!.....	778
11.1 Рекомендації щодо приготування.....	760	17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	779
11.2 Волога конвекція.....	760		
11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	762		

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації

слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм

Кріпильні гвинти

4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.

- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітичне очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полицьки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
 - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.

- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

2.6 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.8 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

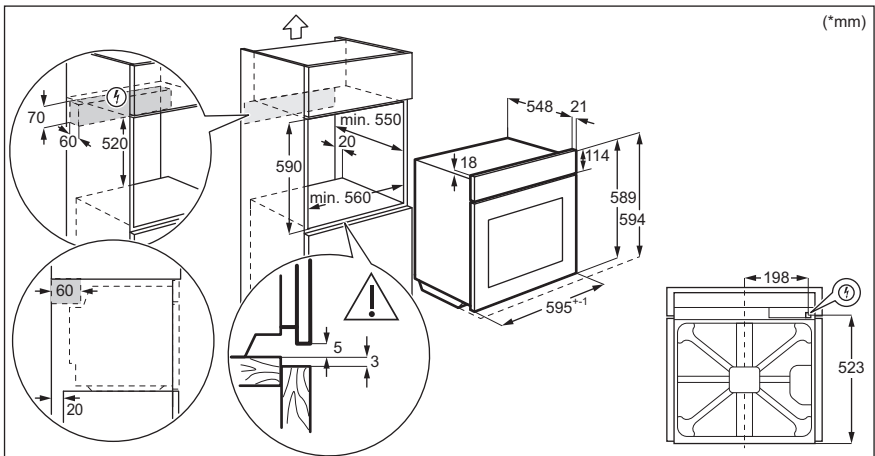
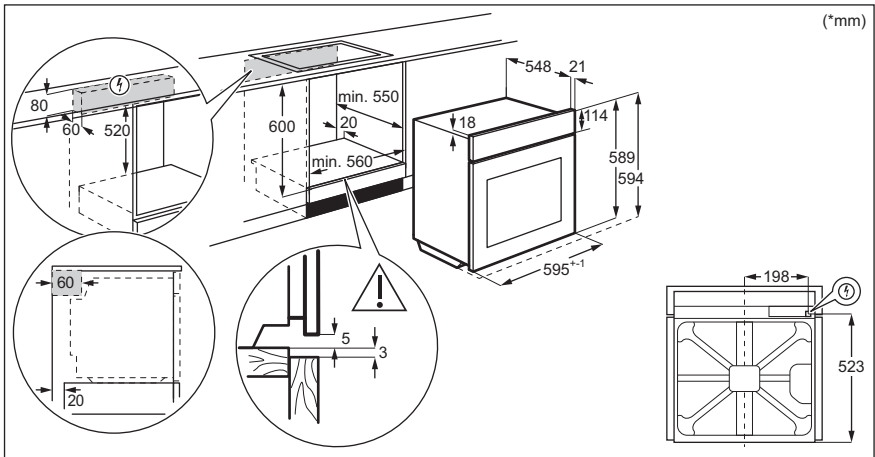
3.1 Вбудовування



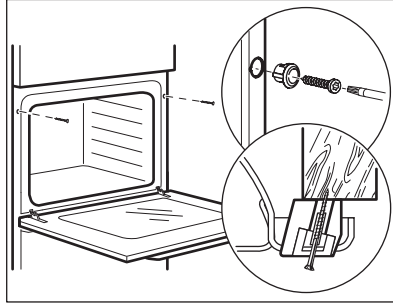
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

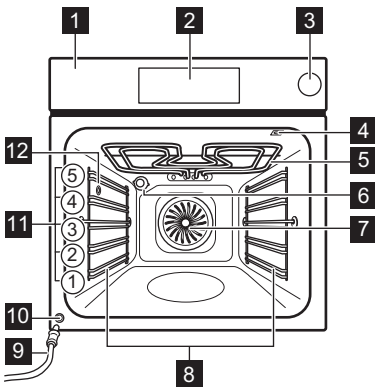


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



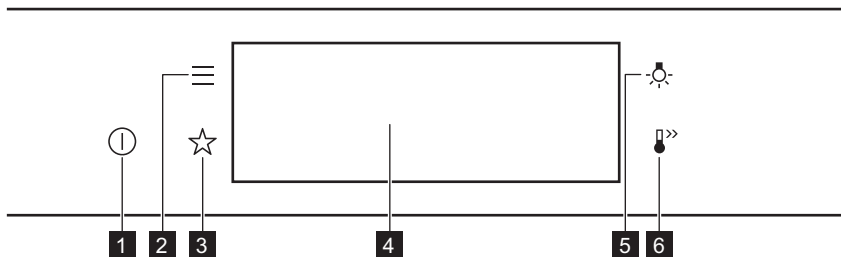
- 1** Панель керування
- 2** Електронний програмуючий пристрій
- 3** Лоток для води
- 4** Гніздо термошупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Опорна рейка, знімна
- 9** Зливна труба
- 10** Клапан вихідного отвору для води
- 11** Рівні полиць
- 12** Отвір для виходу пари

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термошуп**
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полицок.
- **Деко для готування дієтичних страв на парі**
Для функції готування на парі.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

5.1 Огляд панелі керування











1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Перелік функцій приладу.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.

 <p>Натисніть</p>	 <p>Перемістіть</p>	 <p>Натисніть і утримуйте</p>
<p>Торкніться поверхні пальцем.</p>	<p>Переміщуйте палець по поверхню.</p>	<p>Торкніться поверхні протягом 3 секунд.</p>

5.2 Дисплей

	<p>Дисплей із встановленими основними функціями.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Час доби B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА C. Температура D. Функції нагріву E. Таймер F. Термошуп (лише окремі моделі)
---	---

Індикатори дисплея

<p>Базові індикатори — для навігації на дисплеї.</p>			
<p>OK Підтвердження вибору/налаштування.</p>	<p> Перехід на один рівень назад у меню.</p>	<p> Скасування останньої дії.</p>	<p> Вимкнення та ввімкнення опцій.</p>
<p>Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.</p>			
<p> Функцію ввімкнено.</p>	<p> Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.</p>	<p> Звуковий сигнал вимкнено.</p>	
<p>Індикатори таймера</p>			
<p> Щоб установити функцію: Відкладений запуск.</p>	<p> Скасування налаштування.</p>		

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Первинне очищення



Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.	Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад.


6.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

6.3 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

Крок 1	Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функції нагріву


Крок 1	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.
--------	---

Крок 2	Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
Крок 3	Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї буде відображено температуру.
Крок 4	Задайте температуру. Натисніть: OK .
Крок 5	Натисніть: START . Термощуп — датчик можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.
STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 6	Вимкніть духову шафу.




7.2 Налаштування: Функція нагрівання парою

Крок 1	Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
Крок 2	Встановіть функцію нагрівання парою.
Крок 3	Натисніть: OK . На дисплеї відображаються налаштування температури.
Крок 4	Установіть температуру.
Крок 5	Натисніть: OK .
Крок 6	Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його.
Крок 7	<p>Наповніть лоток для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 900 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не заливайте воду в резервуар понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p> </div>
Крок 8	Встановіть лоток для води в початкове положення.

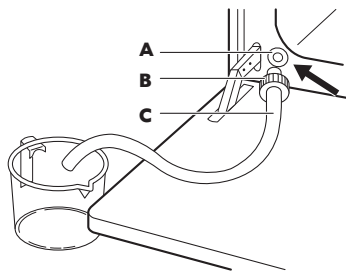
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

Крок 9	Натисніть: START . При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
Крок 10	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долейте воду в лоток для води.
Крок 11	Вимкніть духову шафу.
Крок 12	Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духова шафа гаряча. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, коли зливаєте воду з лотка для води.</div>
Крок 13	У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Зачекайте принаймні 60 хвилин після кожного використання, щоб уникнути виходу гарячої води з клапана вихідного отвору для води.

7.3 Резервуар для води

Індикатор резервуара для води	
	Резервуар заповнений.
	Резервуар заповнений наполовину.
	Резервуар порожній. Заповніть резервуар.
Якщо залити в резервуар надто багато води, то надлишок виллється через запобіжний отвір на дно духової шафи. Зберіть цю воду губкою.	

Спуск води з резервуару.	
Крок 1	Вимкніть духову шафу, залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки духова шафа охолоне.
Крок 2	Приєднайте зливну трубу (С) до випускного клапана (А) через з'єднувач (В).
Крок 3	Опустивши кінець труби нижче рівня А, ритмічно натискайте В, щоб зібрати залишки води.
Крок 4	Від'єднайте С від В і протріть духову шафу насухо м'якою губкою.



7.4 Налаштування: Допомога при готуванні



Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:








- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні.
Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту.
Крок 5	Натисніть: START .


7.5 Функції нагрівання








ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

СТАНДАРТНА

Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.





СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).

Функція нагріву	Додаток
 <p>Сушіння</p>	<p>Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.</p>
 <p>Підігрівання тарілок</p>	<p>Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.</p>
 <p>Розморожування</p>	<p>Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.</p>
 <p>Страви у паніровці</p>	<p>Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.</p>
 <p>Повільне готування</p>	<p>Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.</p>
 <p>Підтримання теплим</p>	<p>Підтримання страви теплою.</p>
 <p>Волога конвекція</p>	<p>Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.</p>

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Регенерація па-рою	Підігрівання їжі паром запобігає висиханню поверхні. Тепло розподі-ляється лагідно та рівномірно, що дозволяє відновити смак та аромат їжі, як щойно приготовано. Цю функцію можна використовувати для розігрівання страв безпосередньо на тарілці. Можна одночасно розі-гріти кілька тарілок, використовуючи різні рівні полицок.
 Функція «Піца»	Випікання піци.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрустко-сті, кольору та блискучої скоринки.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв у духовій шафі та запіка-нок. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної і соковитої текстури разом з скоринкою.

7.6 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


8.1 Опис функцій годинника


Функція годинника	Додаток
Тривалість приготу-вання	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.

Функція годинника	Додаток
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу.
Таймер прямого відліку	Контролює тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку — його можна вмикати та вимикати.

8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть: Час доби.
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: ОК.

Встановлення часу готування	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: ОК.



Як обрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Як обрати опцію закінчення

Крок 5	Натисніть: Закінчення дії.
Крок 6	Виберіть бажаний варіант: Закінчення дії.
Крок 7	Натисніть: OK . Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Встановлення відкладеного запуску готування


Крок 1	Встановіть функцію нагріву та температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть:  .
Крок 5	Натисніть: Відкладений запуск.
Крок 6	Оберіть значення.
Крок 7	Натисніть: OK . Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

Зміна налаштувань таймера

Крок 1	Натисніть:  .
Крок 2	Встановіть значення таймера.
Крок 3	Натисніть: OK .

Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

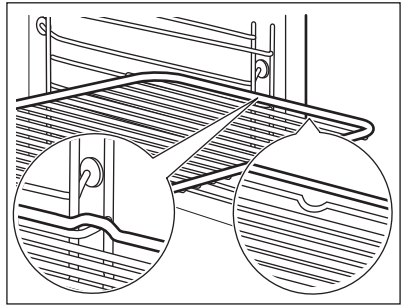
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полички не дає посуду зісковзнути з полички.

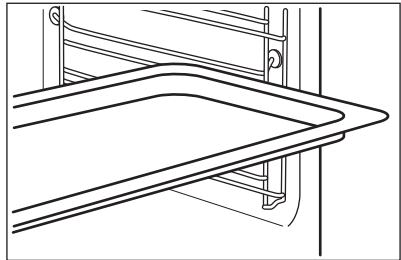
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



9.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:



Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

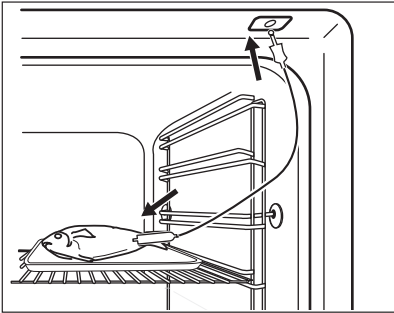
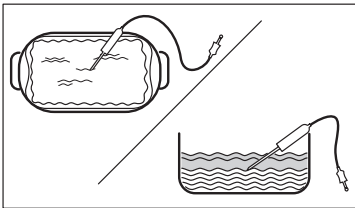

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв.	Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.
--	-------------------------------------	---

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

9.3 Спосіб використання: Термощуп

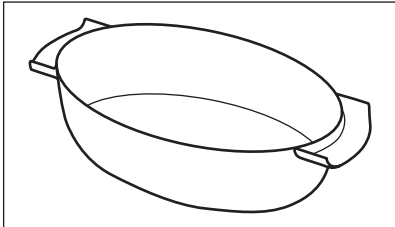
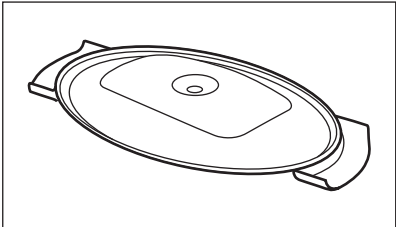
Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
Крок 3	Уставте: Термощуп.
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.	Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.
	
Крок 4	Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

<p>Крок 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію: • Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал. • Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духова шафа припиняє роботу.
<p>Крок 7</p>	<p>Виберіть опцію й кілька разів натисніть: OK, щоб перейти на головний екран.</p>
<p>Крок 8</p>	<p>Натисніть: START.</p> <p>Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.</p>
<p>Крок 9</p>	<p>Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</p> </div>

9.4 Аксесуари для готування на парі

Деко для готування дієтичних страв на парі

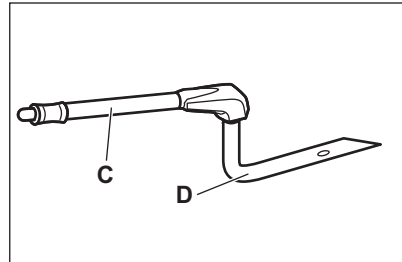
Деко для готування дієтичних страв складається зі скляної ємності (А), кришки (В), інжекторної трубки (С), інжектора (D) та металевої решітки (Е).

Скляна ємність (А)	Кришка (В)
	

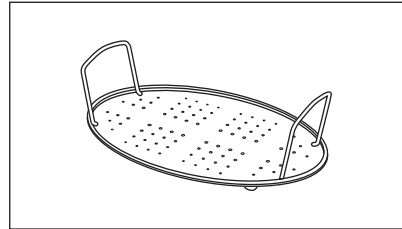
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

Інжектор, інжекторна трубка та металева решітка.

Інжекторна трубка (C) призначена для приготування на парі, інжектор (D) — для безпосереднього готування на парі.



Металева решітка (E)



- Не ставте гарячий посуд на холодні або вологі поверхні.
- Не наливайте холодні рідини в деко для випікання, коли воно гаряче.
- Не використовуйте деко для випікання на гарячій варильній поверхні.
- Не використовуйте деко для чищення деко для випічки абразивні засоби, металеві мочалки та порошки.

9.5 Готування на парі в деко для приготування дієтичних страв

Крок 1	Поставте деко на металеву решітку та накрийте кришкою. Вставте інжекторну трубку в отвір у кришці. Поставте деко для випікання на другу полицку знизу.
Крок 2	Присєднайте інжекторну трубку до паровипускного отвору.
Крок 3	Переключіть духову шафу в режим приготування на парі.

9.6 Готування на парі

Поставте деко на металеву решітку. Додайте трохи води. Не використовуйте кришку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!





Під час роботи духової шафи інжектор може бути гарячим. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи. Виймайте інжектор із духової шафи, коли не використовується функція пари.

Крок 1	Приєднайте інжектор за допомогою інжекторної трубки. Приєднайте інжекторну трубку до паровипускного отвору.
Крок 2	Поставте деко для випікання на першу або другу полицку знизу. Переконайтеся в тому, що інжекторна трубка не передавлена. Переконайтесь, що інжекторна трубка не торкається нагрівального елемента.
Крок 3	Переключіть духову шафу в режим приготування на парі.
Під час готування таких страв, як курка, качка, індичка або велика риба, покладіть інжектор прямо всередину продукту.	

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ



10.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберегти свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть:  . Виберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть +, щоб додати налаштування до списку: Улюблене. Натисніть  .
<p> — натисніть, щоб скинути налаштування.</p> <p> — натисніть, щоб скасувати налаштування.</p>	



10.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Установіть функцію підігріву.
Крок 3	 ,  — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.
Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

10.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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


Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

10.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.






11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

11.1 Рекомендації щодо приготування







<p>У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.</p> <p>Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.</p>

11.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

		 (°C)		 (хв.)
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари








Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см








11.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ








Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

				 (°C)	 (хв)	
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (хв)	
Грінки, 4– 6 штук	Гриль	Комбіно- вана ре- шітка	4	макс.	1 - 5	Попередньо про- грійте духову ша- фу протягом 10 хв.
Бургер із яло- вичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбіно- вана ре- шітка, піддон для зби- рання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбі- новану решітку на четвертий рі- вень, а піддон для збирання жи- ру — на третій рівень духової шафи. Коли про- йде половину ча- су приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо про- грійте духову ша- фу протягом 10 хв.

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення




Засоби для чищення


Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.

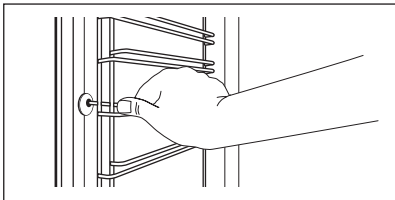
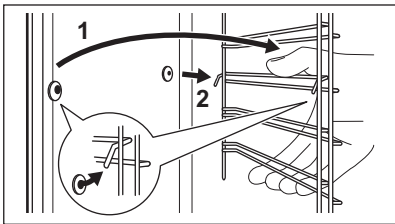
ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

 Щоденне користування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.

 Акcesуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.
	Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
Крок 4	Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.




УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Перед Піролітичне очищення:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.
--	------------------------	---

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Увімкніть духову шафу.	Натисніть:  / Очищення.	Виберіть режим очищення.
Опція	Режим очищення	Тривалість
Піролітичне очищення, швидке	Легке очищення	1 h
Піролітичне очищення, норма	Звичайне очищення	1 h 30 min
Піролітичне очищення, інтенсив	Ретельне очищення	2 h 30 min

i Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення. Не використовуйте духову шафу, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.
--	--	---

12.4 Як чистити: Резервуар для води

Крок 1	Вимкніть духову шафу.
Крок 2	Помістіть глибоку посудину під паровпускним отвором.

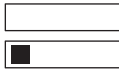


ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Крок 3	Налийте воду в лоток для води: 850 мл Додати лимонну кислоту: 5 чайних ложок. Зачекайте 60 хвилин.
Крок 4	Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: Низька вологість. Установіть температуру на 230°C. Вимкніть духову шафу через 25 хвилин та зачекайте, доки вона охолоне.
Крок 5	Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: Низька вологість. Встановіть температуру від 130 до 230°C. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин і зачекайте, доки вона охолоне.
<p>i Для запобігання вапняним відкладенням необхідно зливати воду з резервуара для води щоразу після готування з парою.</p>	

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу.	Злийте воду з резервуару. Див. пункт «Спо-роження резервуара для води» в розділі «Щоденне користування».	Промийте резервуар для води і видаліть залишки вапняного нальоту за допомогою м'якої тканини.	Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням неагресивного засобу для очищення.
-----------------------	---	---	--

У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та якість води. Якщо жорсткість води перевищує рівень 4, заповнюйте лоток для води водою з пляшок.

Жорсткість води		Тест-смужка	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води	Очищуйте резервуар для води кожні
Рівень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	м'яка	75 циклів — 2,5 місяці
2	8 - 14		51 - 100	помірно жорстка	50 циклів — 2 місяці
3	15 - 21		101 - 150	жорстка	40 циклів — 1,5 місяці
4	22 - 28		понад 151	дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

12.5 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

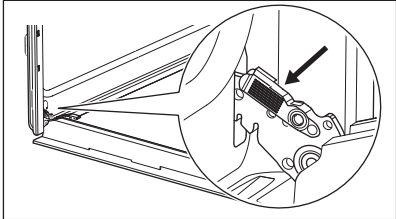
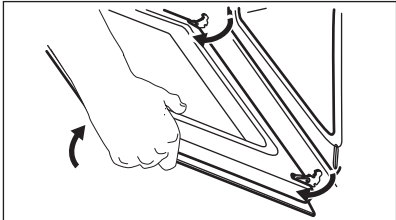
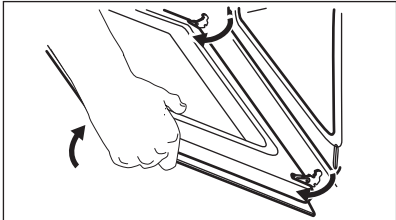
12.6 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

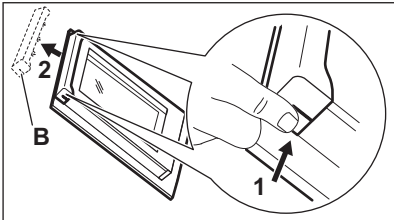


УВАГА

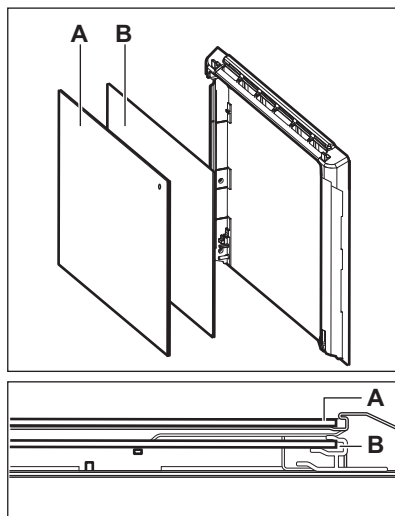
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

<p>Крок 1</p>	<p>Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві засувки.</p>	
<p>Крок 2</p>	<p>Підніміть і потягніть засувки до клацання.</p>	
<p>Крок 3</p>	<p>Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.</p>	

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Крок 5	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 6	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 7	Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.	Крок 8
Крок 9	Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи.	
Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.		

Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання. При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



12.7 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
Крок 4	Установіть скляний плафон.




13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!




Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




13.1 Дії в разі виникнення проблем




 Прилад не вмикається або не розігрівається	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі. Див. схему підключення.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

 Прилад не вмикається або не розігрівається	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.
Дверцята зачинено неправильно.	Повністю зачиніть дверцята.
Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.

 Компоненти	
 Опис	 Спосіб вирішення
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.

 Очищення	
 Опис	 Спосіб вирішення
У камері приладу є вода.	У резервуарі для води не дуже багато води.
Не працює функція приготування на парі.	В отворі для подачі пари немає вапняних відкладень.
Не працює функція приготування на парі.	У резервуарі для води є вода.



 Очищення	
 Опис	 Спосіб вирішення
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше трьох хвилин, або з отвору для виходу пари витікає вода.	В отворі для подачі пари немає вапняних відкладень. Почистіть резервуар для води.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

13.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

 Код і опис	 Спосіб вирішення
C2 — Термощуп розташовано всередині приладу протягом Піролітичне очищення.	Вийміть Термощуп.
C3 — дверцята не повністю зачинено протягом Піролітичне очищення.	Зачиніть дверцята.
F111 — Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте вилку в Термощуп розетку повністю.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

13.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)
Код виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOC8P39X 949494816 EOC8P39Z 949494808 KOCBP39X 949494807	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A+	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72п	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOC8P39X	36.6кг
	EOC8P39Z	36.4кг
	KOCBP39X	36.8кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Пункт меню	Додаток
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Очищення	Перелік програм очищення.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Пункт меню		Додаток
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

15.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Піролітичне очищення, швидке	Тривалість: 1 h.
Піролітичне очищення, норма	Тривалість: 1 h 30 min.
Піролітичне очищення, інтенсив	Тривалість: 2 h 30 min.

15.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Якщо цю опцію активовано, а прилад вимкнено, дверцята блокуються. Коли цю опцію активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.

Підменю	Додаток
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

15.4 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок уп-равл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Немає вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

15.5 Підменю для: Сервіс






Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

16. ЦЕ ЛЕГКО!




Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Час доби
------	--------------------	------------------------	-----------------	----------




Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	---	---	---	---	-----------------




Початок роботи з приладом

Швидкий запуск	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте:  .	 ... — виберіть потрібну функцію.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

Початок готування



Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
 — натисніть, щоб увімкнути прилад.	 ... — виберіть функцію нагріву.	 — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Приготування на парі			
Налийте холодну водопровідну воду у лоток для води. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.			
Регенерація парою Розігрійте страву.	Функція «Піца»	Випікання хлібу	Низька вологість Приготування на парі. Пришвидшує готування.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Дізнайтеся, як готувати швидко				
Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:				
Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть: 	Натисніть: 	Натисніть:  Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування	
Допомога за 10% до завершення Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.	Щоб подовжити час готування, натисніть +1 хвхв.

17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

CE

867369549-C-212023

[electrolux.com](https://www.electrolux.com)

