

**EOC8P39H**  
**КОСВР39Н**

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim   <b>Furrë me avull</b>	<b>2</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica na paru</b>	<b>37</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Parní trouba</b>	<b>72</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Auruahi</b>	<b>107</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Tvaika cepeškrāsns</b>	<b>141</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Garinė orkaitė</b>	<b>176</b>
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Печка на пара</b>	<b>212</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik parowy</b>	<b>250</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф с функцией пара</b>	<b>286</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница на пару</b>	<b>325</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Parná rúra</b>	<b>361</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Parna pečica</b>	<b>396</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Парова духовка</b>	<b>430</b>

# Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Në përpjekjet tona për të qenë ekologjikë, ne jemi duke reduktuar asetet e letrës dhe po ofrojmë manuale të plota përdorimi në internet. Aksesoni manualin tonë të plotë të përdorimit në [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacione për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin në [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	8
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PANELI I KONTROLLIT.....	10
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	12
8. FUNKSIONET E ORËS.....	16
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	18
10. FUNKSIONET SHITESË.....	21
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	22
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	25
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	30
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	32
15. STRUKTURA E MENYSË.....	33
16. ËSHTË E LEHTË!.....	35
17. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	36

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

## 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.

- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- 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.
- 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.
- Instaloheni 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 kablos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike

### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të 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 kabllot elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjeket 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 prerjen e kablos, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

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

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa 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 ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërdrejt në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobileje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobileje 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.
- Ndërroni 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 pastuese 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 nxehtësë 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 nxehtësë 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 çliruar 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.

- 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!

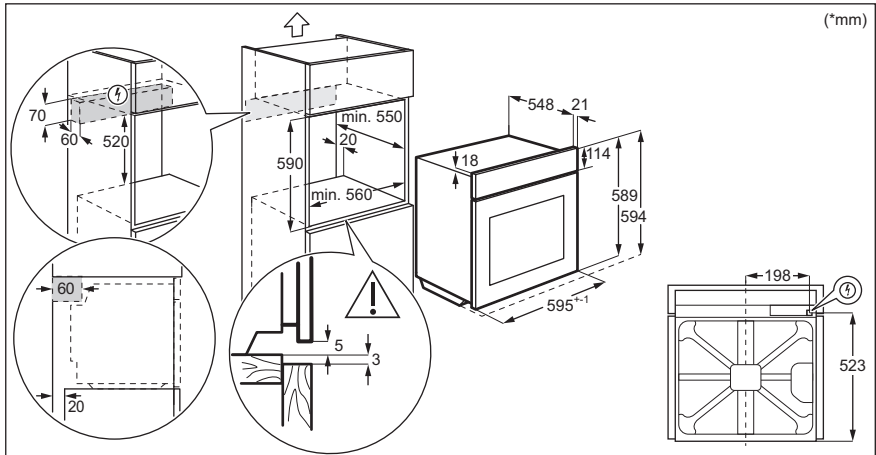
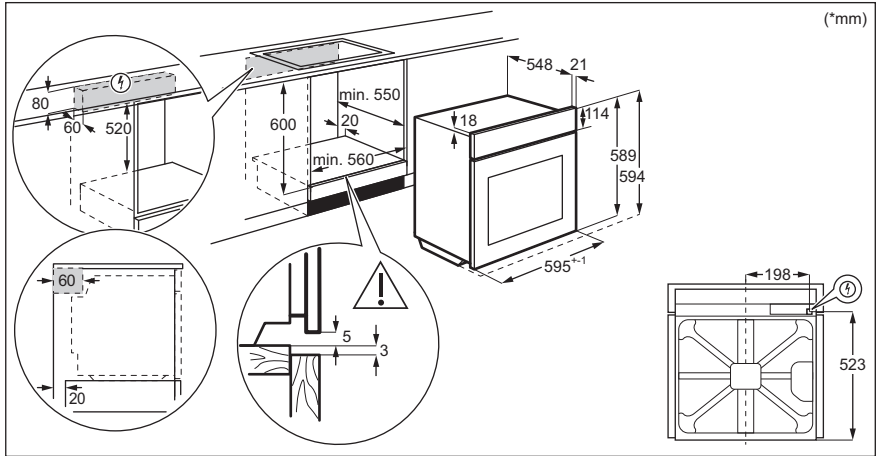
Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 3.1 Montimi inkaso



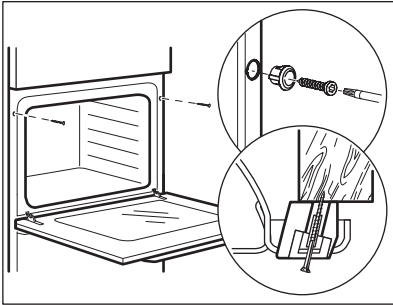
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



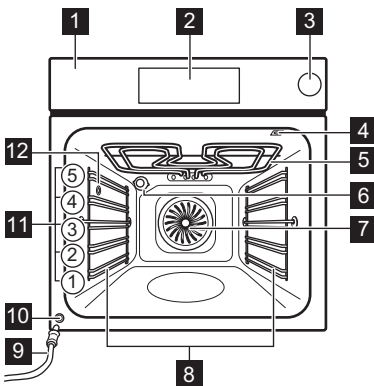


### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 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

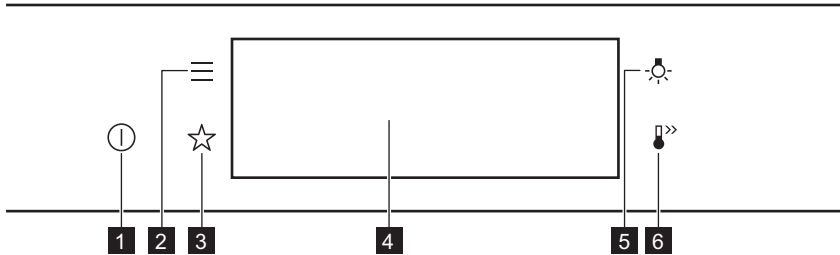
### 4.2 Aksesorët

- **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.
- **Korridori teleskopik**  
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

## 5. PANELI I KONTROLLIT

### 5.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit



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



**Shtypni**

Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.



**Lëvizni**

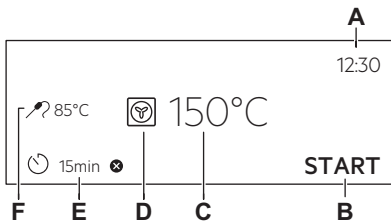
Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.



**Shtypni dhe mbani**

Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

### 5.2 Ekran



Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.

- A. Ora Ditore
- B. NISJA/STOP
- C. Temperaturë
- D. Funksionet e nxehjes
- E. Kohëmatësi
- F. Sensori i ushqimit (vetëm për disa modele)

## Treguesit e ekranit

Treguesit bazë - për të naviguar në ekran.

OK

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 rafteve 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 rafteve 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 1 orë.
Hapi 3	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

---

 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.


---

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Si të cilësoni: Funkzionet e nxehjes

- 
- Hapi 1** Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehjes.
- 
- Hapi 2** Shtypni simbolin e funksionit të nxehjes  për të hyrë në nën-meny.
- 
- Hapi 3** Zgjidhni funksionin e nxehjes 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 nxehjes.

- 
- Hapi 6** Fikni furrën.
- 

### 7.2 Si të programoni: Funkzionet e nxehjes me avull

- 
- 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**. Ekрани 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 ekrani 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 mobilisë.
- 

### **PARALAJMËRIM!**

Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të filtruar (demineralizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në sirtarin e ujit.

---

<b>Hapi 8</b>	Shtypni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
<b>Hapi 9</b>	Shtypni: <b>START</b> . Kur furra arrin temperaturën e caktuar, bie sinjali.
<b>Hapi 10</b>	Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit.
<b>Hapi 11</b>	Fikni furrën.
<b>Hapi 12</b>	Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit.



### **PARALAJMËRIM!**

Furra është e nxehtë. Ka rrezik djegieje. Bëni kujdes kur zbrazeni sirtarin e ujit.

<b>Hapi 13</b>	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. Prisi 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.

### Treguesi i rezervuarit të ujit

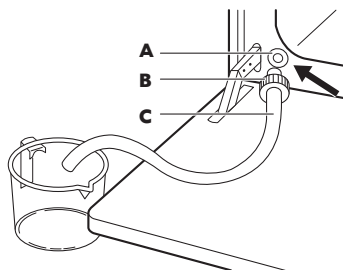


Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.

Nëse hidhni shumë ujë në depozitë, valvula e sigurisë e derdh ujin e tepërt në fund të hapësirës së brendshme. Hiqeni ujin me sfungjer.

### Zbrazia e depozitës së ujit

<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën, lëreni me derë të hapur dhe prisi derisa furra të jetë e ftohtë.
<b>Hapi 2</b>	Lidhni tubin e kullimit (C) në valvulën e daljes (A) përmes bashkuesit (B).
<b>Hapi 3</b>	Mbani fundin e tubit nën nivelin e A dhe shtyni B në mënyrë të përsëritur për të mbledhur ujin e mbetur.
<b>Hapi 4</b>	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









<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni:  .
<b>Hapi 3</b>	Shtypni:  Fusni: Gatim i asistuar.
<b>Hapi 4</b>	Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: START .

## 7.5 FunkSIONET e NXEHJES



### STANDARD



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

## SPECIALE

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
 <b>Konservimi</b>	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
 <b>Tharja</b>	Për të tharë frutat e prera në feta, zorzavetat dhe kërpudhat.
 <b>Ngrohja e pjatave</b>	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehën.
 <b>Shkrija</b>	Për të shkrië ushqimin (zorzavate dhe fruta). Koha e shkrijës varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 <b>Au Gratin</b>	Për gatime si lazanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 <b>Gatim i ngadaltë</b>	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
 <b>Mbaj ngrohtë</b>	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
 <b>Pjekje vent. me lagështirë</b>	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.

## AVULL

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
 <b>Krijim avulli</b>	Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxehtësia shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, që lejon rikuperimin e shijes dhe aromës së ushqimit njësoj si të ishte i sapogatuar. Ky funksion mund të përdoret për ta ringrohur ushqimin direkt në një pjatë. Ju mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të ndarjeve.
 <b>Funksioni i picës</b>	Pjekja e picës.

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.
<b>Pjekja e Bukës</b>	
	Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi ka përmbajtje të butë e të lëngshme me një sipërfaqe krokante.
<b>Lagështi e ulët</b>	

## 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.
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	
<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni: Ora Ditore.
<b>Hapi 3</b>	Vendosni kohën. Shtypni: OK.



### Si të vendosni kohën e gatimit


**Hapi 1** Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.

**Hapi 2** Shtypni: .

**Hapi 3** Vendosni kohën. Shtypni: **OK**.

### Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit

**Hapi 1** Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.

**Hapi 2** Shtypni: .

**Hapi 3** Vendosni kohën e gatimit.

**Hapi 4** Shtypni: ● ● ● .

**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.

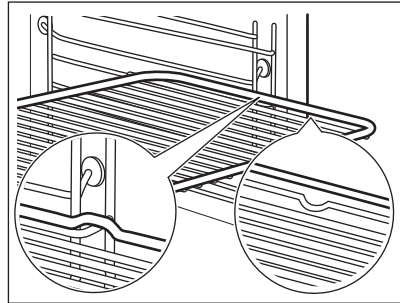
### 9.1 Futja e aksesoreve

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.

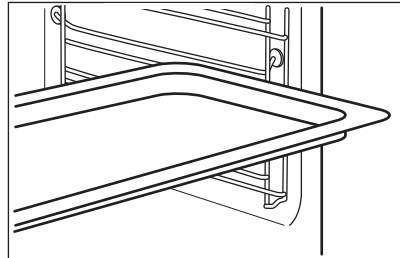
#### Rafti me rrjetë:

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.

#### Për rezultate sa më të mira në gatim:

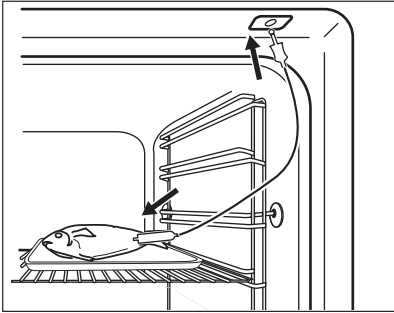
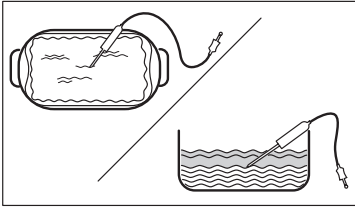

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.

mos e përdorni për gatime të lëngshme.

gatë 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

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
<b>Hapi 3</b>	Futni: Sensori i ushqimit.
<b>Mish, pulë dhe peshk</b>	<b>tavë</b>
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 silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.
	
<b>Hapi 4</b>	Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekрани shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
<b>Hapi 5</b>	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
<b>Hapi 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar:</li><li>• Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohe sinjali.</li><li>• Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.</li></ul>
<b>Hapi 7</b>	Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: <b>OK</b> për të shkuar tek ekrani kryesor.
<b>Hapi 8</b>	Shtypni: <b>START</b> . Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohe sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.
<b>Hapi 9</b>	Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.
<b>⚠ PARALAJMËRIM!</b> Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.	

## 9.4 Aksesori për gatim me avull

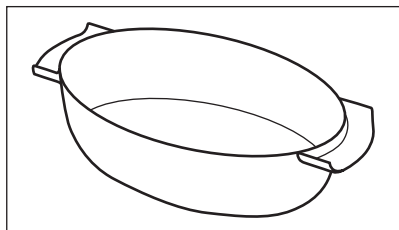


Aksesorët e kompletit të avullit nuk jepen me furrën. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.

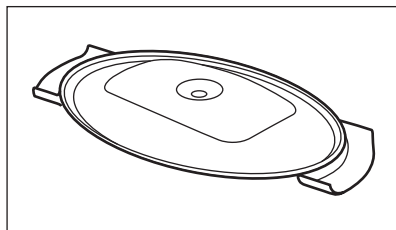
### Ena e pjekjes dietetike për funksionet e gatimit me avull

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)

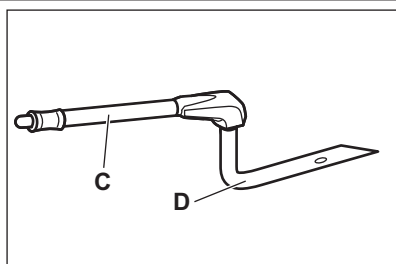


Kapaku (B)

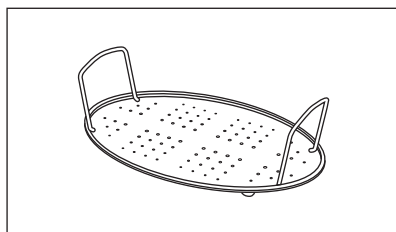


Tubi i injeksionit, injektori dhe një skarë prej çeliku.

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 gërryes apo pluhura.

## 9.5 Gatimi me avull në enën e pjekjes dietetike

<b>Hapi 1</b>	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.
<b>Hapi 2</b>	Lidhni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit.
<b>Hapi 3</b>	Vendoseni furrën në funksionin e gatimit me avull.

## 9.6 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull

Vendoseni enën e gatimit mbi skarrën prej celiku. 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.



<b>Hapi 1</b>	Lidhni injektorin me tubin e injeksionit. Lidhni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit.
<b>Hapi 2</b>	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. Mbajeni injektorin larg rezistencës.
<b>Hapi 3</b>	Vendoseni furrën në funksionin e gatimit me avull.

Kur gatuani 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.

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



- shtypni për të rivendosur cilësimin.



- shtypni për të anuluar cilësimin.

### 10.2 Bllokimi i funksionit



Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehtësisë.

<b>Hapi 1</b>	Ndizni pajisjen.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxeheje.
<b>Hapi 3</b>	☆, 🌡️ - 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

 (°C)	 (o)
250 - maksimumi	3

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

### 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













Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

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. Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

### 11.2 Pjekje vent. me lagështirë




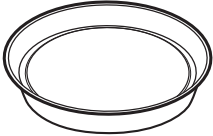
Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30

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

### 11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar








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

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








### 11.4 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	-
Pandispanj ë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.



				 ( °C)	 (min)	
Pandispanj ë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispanj ë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	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 rretë	4	maks.	1 - 5	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg	Skara	Rafti me rretë, tavë kullimi	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rretë 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



**Agjentët e pastrimit**

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



### Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



### Aksesorët

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

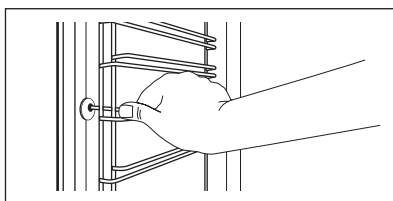
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbjatëset e rafteve

Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

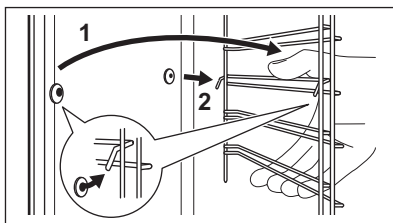
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

**Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të mbjatëses nga paretë anësor.



**Hapi 3** Tërhiqni pjesën e pasme të mbjatëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.

**Hapi 4** Montojini mbjatëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbjatës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.



## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.

### ⚠ PARALAJMËRIM!


Ekziston mundësia e djegies.

### ⚠ KUJDES!

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

### Përpara Pastrimi pirolitik:

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

<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>
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

**i** Kur nis pastrimi, dera e furrës kycet 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

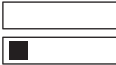



<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një tavë të thellë poshtë hyrjes së avullit.
<b>Hapi 3</b>	Hidhni ujë në sirtarin e ujit: 850 ml. Shtoni acid citrik: 5 lugë çaji. Prisni për 60 minuta.
<b>Hapi 4</b>	Ndizni furrën dhe vendosni funksionin: SteamBake. Vendosni temperaturën në 230°C. Fikeni furrën pas 25 minutash dhe prisni derisa të ftohet.
<b>Hapi 5</b>	Ndizni furrën dhe vendosni funksionin: SteamBake. Vendoseni temperaturën midis 130 dhe 230°C. Fikeni furrën pas 10 minutash dhe prisni derisa të ftohet.

**i** 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.

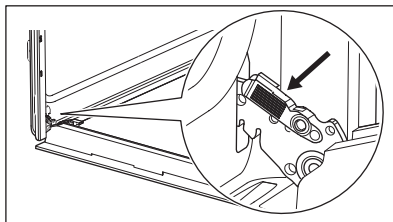
## 12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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.

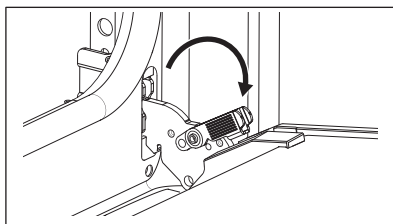
### KUJDES!

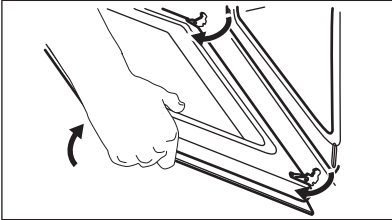
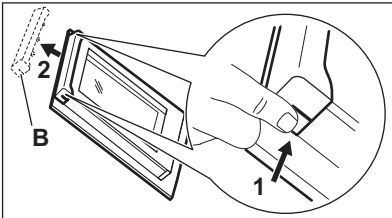
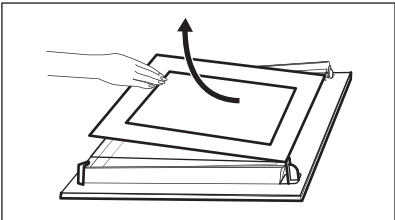
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.

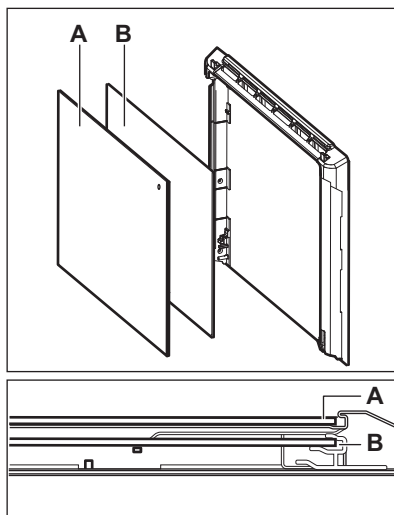


**Hapi 2** Ngriini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



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

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



## 12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba

### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

### Përpára se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

## Llamba e pasme




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




## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE




### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

 <b>Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
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.
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.

 <b>Komponentët</b>	
 <b>Përshkrimi</b>	 <b>Ndreqja</b>
Llamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi", "Mënyra e ndërrimit": Llamba.

 <b>Pastrimi</b>	
 <b>Përshkrimi</b>	 <b>Ndreqja</b>
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.
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



### Ndrejja

C2 - Sensori i ushqimit është në brendësi të pajisjes gjatë Pastrimi piroilitik.

Hiqni Sensori i ushqimit.

C3 - dera nuk është mbyllur plotësisht gjatë Pastrimi piroilitik.

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 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	81.2
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar



Sasi	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

## 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

Nëse aktivizohet një program me Kohëzgjatja dhe koha e gatimit i kalon 30 minuta, elementet nxehtësie 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 pritshëm të energjisë.

## 15. STRUKTURA E MENYSË

### 15.1 Menyja

Artikulli i menisë	Përdorimi
Gatim i asistuar	Liston programet automatike.
Pastrimi	Listë e programeve të pastrimit.
Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
Opsionet	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.

Artikulli i menisë		Përdorimi
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.
Blokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidentalisht të pajisjes. Kur opsioni është aktivizuar, teksti Blokimi 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. Aksesit të 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.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

## 15.4 Nënmenyja për: Konfigurimi

Nënmenyja	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 Nënmenyuja 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:

 <b>AKTIV / JOAKTIV</b>	 <b>Menyuja</b>	 <b>Të preferuara</b>	 <b>Kohëmatësi</b>	 <b>Sensori i ushqimit</b>	<b>START / STOP</b>
--	--	--	---	---	---------------------

### NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN

Ndezja e shpejtë	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Ndizni pajisjen dhe filloni të gatuarit me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	Shtypni dhe mbani shtypur:  .	 ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Shtypni: <b>START</b> .
<b>Fikja e shpejtë</b>	 - shtypni dhe mbani shtypur derisa pajisja të fiket.		

### Nisja e gatimit

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
 - shtypni për të ndezur pajisjen.	 ... - zgjidhni funksionin e neqhes.	 - vendosni temperaturën.	<b>OK</b> - shtypni për ta konfirmuar.	<b>START</b> - 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	Funksioni i picës	Pjekja e Bukës	Lagështi e ulët
Ngrohni përsëri ushqimin.			Gatim me avull. Shpejton gatimin.

### Gatimi me avull

130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C
--------	--------------	--------------	--------------

## Mësoni si të gatueri shpejt

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

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. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Nastojimo biti održivi te smanjujemo uporabu papira te su svi korisnički priručnici dostupni na internetu. Pristupite svom potpunom korisničkom priručniku na [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima dostupni su na [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.



Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	37
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	39
3. POSTAVLJANJE.....	42
4. OPIS PROIZVODA.....	44
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	45
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	46
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	47
8. FUNKCIJE SATA.....	51
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	53
10. DODATNE FUNKCIJE.....	56
11. SAVJETI.....	57
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	60
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	66
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	67
15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	69
16. LAKO JE!.....	70
17. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	71

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

## 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.

- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- 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 sa otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.

- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

### Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	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, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.



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

**⚠ UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje

**⚠ UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

## 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:
  - ostatak 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.
- Neprijanajuće 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!

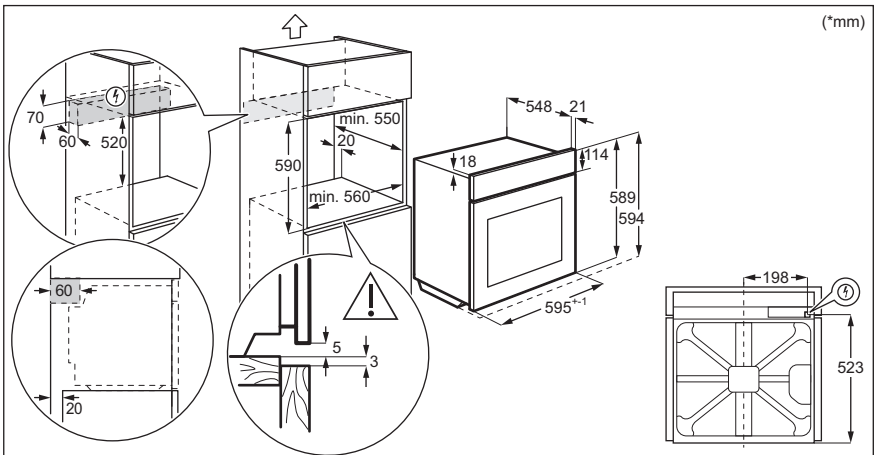
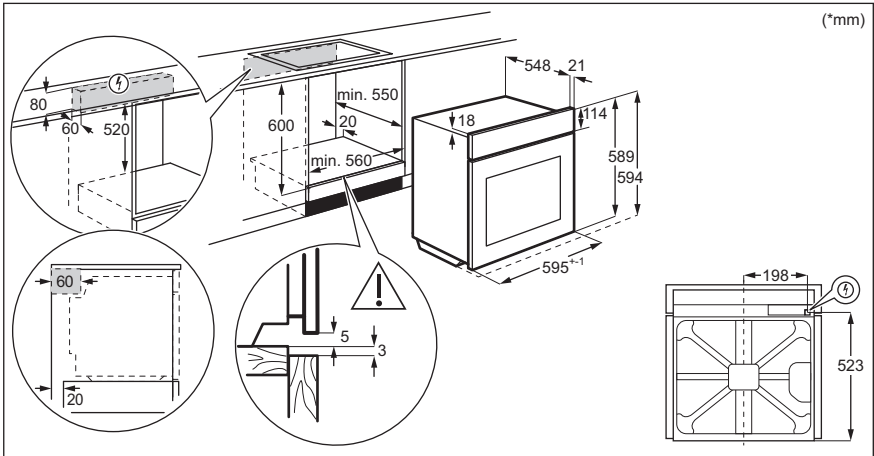
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice

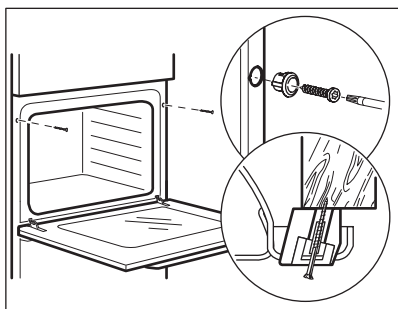


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

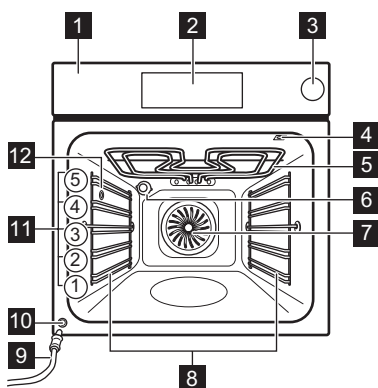


## 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 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

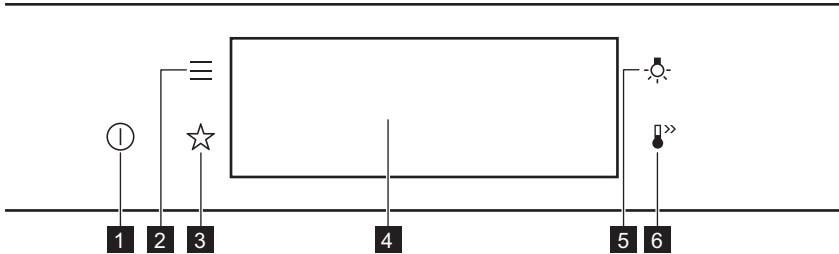
### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posude, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**  
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

- **Senzor za hranu**  
Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice**  
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 5.1 Pregled upravljačke ploče



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



**Pritisnite**

Dodirnite površinu vrhom prsta.



**Pomicanje**

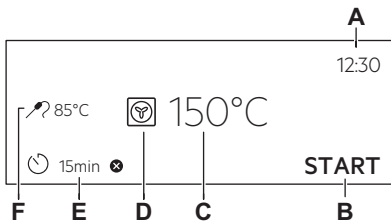
Kliznite vrhom prsta po površini.



**Pritisnite i držite**

Dodirnite površinu na 3 sekunde.

### 5.2 Zaslon



Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.

- A. Sat
- B. POČETAK/ZAUSTAVI
- C. Temperatura
- D. Funkcije pećnice
- E. Tajmer
- F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

## Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.

OK

Za potvrdu odabira / postavke.



Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.



Za poništavanje posljednje radnje.



Za uključivanje i isključivanje opcija.

Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.



Funkcija je uključena.



Funkcija je uključena.  
Kuhanje se automatski zaustavlja.



Zvučni alarm je isključen.

Indikatori tajmera



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 1 h.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Pustite pećnicu da radi 15 min.

---

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.


---

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA

### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

- 
- |                 |   |
|-----------------|---|
| <b>1. korak</b> | Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.   |
| <b>2. korak</b> | Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice  . |
| <b>3. korak</b> | Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: <b>OK</b> . Na zaslonu se prikazuje: temperatura.  |
| <b>4. korak</b> | Podешavanje temperature. Pritisnite: <b>OK</b> .  |
| <b>5. korak</b> | Pritisnite: <b>START</b> .<br>Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.                          |
- 

**STOP** - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.

- 
- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| <b>6. korak</b> | Isključite pećnicu. |
|-----------------|---------------------|
- 

### 7.2 Kako postaviti: Parnu funkciju pećnice

- 
- |                 |  |
|-----------------|--|
| <b>1. korak</b> | Uključite pećnicu.<br>Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.   |
| <b>2. korak</b> | Podesite parnu funkciju pećnice.   |
| <b>3. korak</b> | Pritisnite: <b>OK</b> . Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.  |
| <b>4. korak</b> | Postavite temperaturu.   |
| <b>5. korak</b> | Pritisnite: <b>OK</b> .  |
| <b>6. korak</b> | Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.  |
| <b>7. korak</b> | 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. |
- 

### **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.

- 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.

**⚠ UPOZORENJE!**

Pećnica je vruća. Postoji rizik od opeklina. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.

- 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.

#### Indikator spremnika za vodu

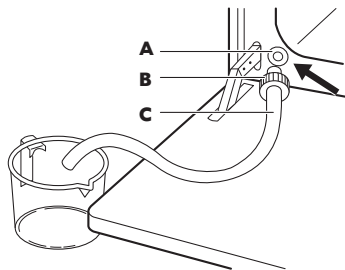


Spremnik je prazan. Napunite spremnik.

Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispust 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 police 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 rola-da).
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Dizanje tijesta	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.

## POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Konzerviranje	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
 Dehidracija	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
 Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 Au gratin	Za jela poput lasanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Sporo pečenje	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.
 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 nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripravljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.
 Funkcija za pizzu	Pečenje pizze.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Pečenje kruha</p>	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 <p>Niska vlažnost</p>	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.

## 7.6 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). 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 energetskom učinkovitošću.

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

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

## 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 radi. 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.

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: .

2. korak Postavite vrijednost tajmera.

3. korak Pritisnite: **OK**.

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

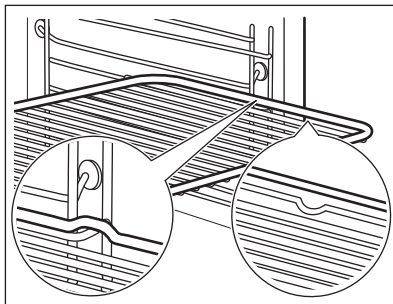
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 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.

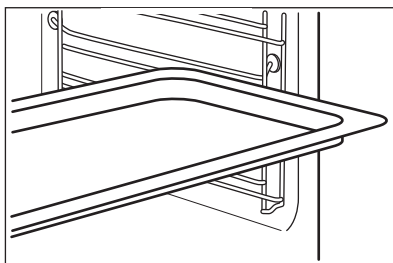
#### Mreža za pečenje:

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.

#### Potrebno je podesiti dvije temperature:



Temperaturu pećnice minimum 120 °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

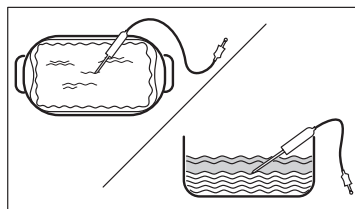
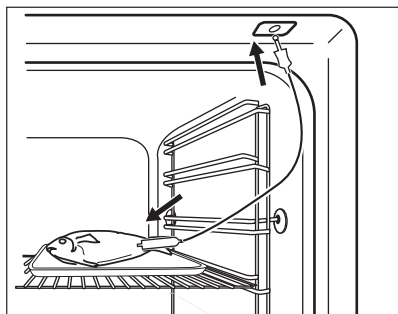
- 1. korak** Uključite pećnicu.
- 2. korak** Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
- 3. korak** Umetnite: Senzor za hranu.


### 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.

### Složenac

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**
  - ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
  - 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** Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.

### **UPOZORENJE!**

Postoji rizik od opeklina jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

## 9.4 Pribor za kuhanje na pari

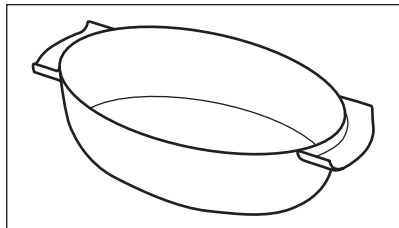


Komplet pribora za kuhanje na pari ne isporučuje se s pećnicom. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.

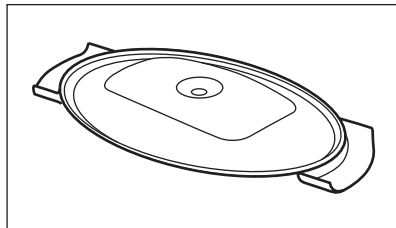
### Dijetalna posuda za pečenje za funkcije kuhanja na pari

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

Staklena zdjela (A)

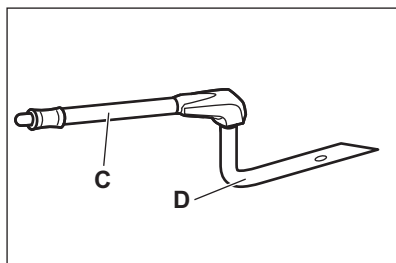


Poklopac (B)

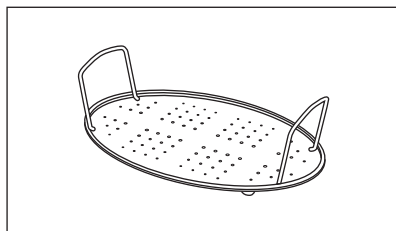


Mlaznica, cijev mlaznice i čelična rešetka.

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, strugalnicama 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 čeličnu 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.



- pritisnite da biste resetirali postavku.



- pritisnite da biste poništili postavku.

### 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 uključenje 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.

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

 (°C)	 (h)
250 - maksimum	3

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme 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 policia za određene vrste hrane.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

### 11.2 Vlažno pečenje


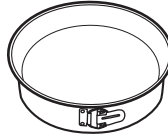

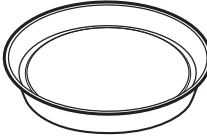
Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

		 (°C)		 (min)
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	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 cje-dilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omljet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	4	25 - 30

### 11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








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








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

### 11.4 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 pećivo	3	170	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pećivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pećivo	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.

						
				( °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 pećivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pećivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pećivo	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



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



### Svakodnevna uporaba

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

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



### Dodatna oprema

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.

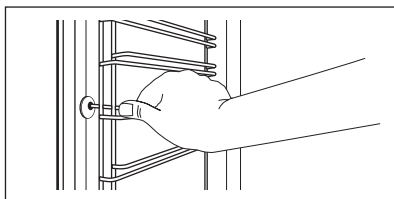
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

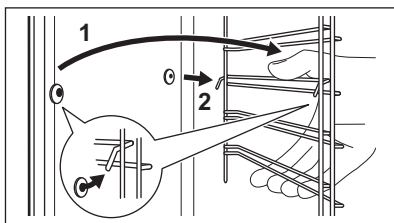
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**2. korak** Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



**3. korak** Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.

**4. korak** Nosače policu vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



## 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 pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice.

Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.

#### 1. korak

Uključite pećnicu.

#### 2. korak

Pritisnite:  / Čišćenje.

#### 3. korak

Odaberite način za čišćenje.

#### Opcija

#### Način čišćenja

#### Trajanje

Pirolitičko čišćenje, brzo

Lagano čišćenje

1 h

Pirolitičko čišćenje, normalno


Normalno čišćenje

1 h 30 min

Pirolitičko čišćenje, intenzivno

Temeljito čišćenje

2 h 30 min

 Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje 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 pričekajte 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: SteamBake. Podesite temperaturu na 230 °C. Isključite pećnicu nakon 25 min i pričekajte dok se ne ohladi.

**5. korak** Uključite pećnicu i podesite funkciju: SteamBake. Podesite temperaturu između 130 i 230 °C. Isključite pećnicu nakon 10 minuta i pričekajte dok se ne ohladi.

 Da biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na paru ispraznite spremnik za vodu.

### Po završetku čišćenja:





Isključite pećnicu.

Ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte svakodnevna uporaba, poglavlje "Pražnjenje spremnika za vodu".

Isperite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekom krpom.

Očistite cijev za ispuštanje toplom vodom i blagim deterdžentom.

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 depozit (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: Piroličko čišćenje.

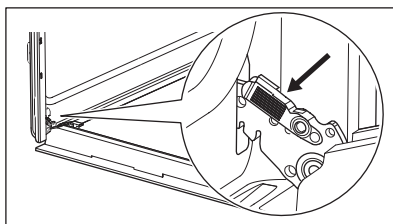
## 12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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".

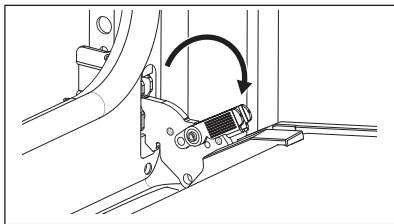
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

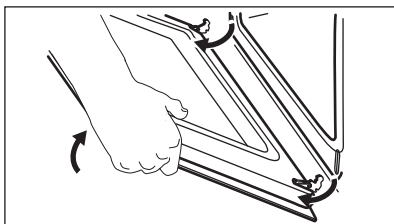
**1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



**2. korak** Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



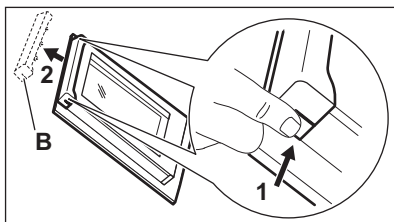
**3. korak** Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



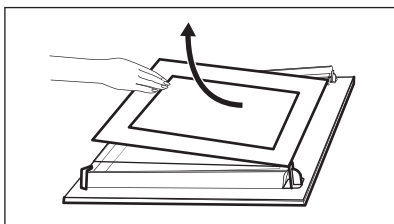
**4. korak** Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.

**5. korak** Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.

**6. korak** Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.



**7. korak** Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



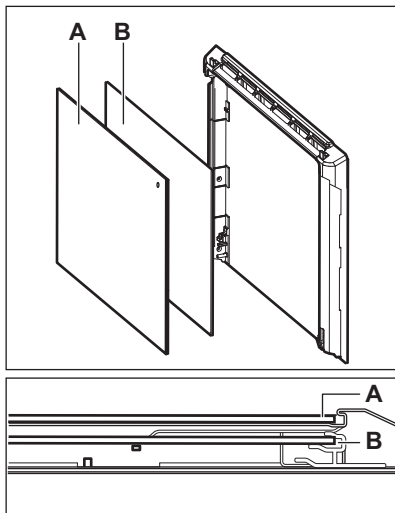
**8. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

**9. korak** Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

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



Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče, svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale. Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



## 12.7 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

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

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.

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.

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.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Rješenje</b>
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.

<b>Preporučujemo da podatke upišete ovdje:</b>	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

## 14.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### 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.	
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
Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava 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.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

### 15.4 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.

Podizbornik	Opis
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Sat	Postavlja trenutačno 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

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

### Početak kuhanja

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
	 ...	°C	OK	START
- pritisnite za uključivanje uređaja.	- odaberite funkciju pečnice.	- postavite temperaturu.	- pritisnite za potvrdu.	- pritisnite za početak kuhanja.

## Kuhanje na pari

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

Podgrijava-  
vanje pa-  
rom

Podgrijte  
hranu.

Funkcija  
za pizzu

Pečenje  
kruha

Niska vlaž-  
nost

Kuhanje s  
parom. Ubr-  
zava kuha-  
nje.

## Kuhanje na pari

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:

Pomoć pri kuha-  
nju

1. korak

Pritisnite: 

2. korak

Pritisnite: 

3. korak

Pritisnite:  Po-  
moć pri kuhanju.

4. korak

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 produljili 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.

## Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Usilujeme o trvalou udržitelnost a proto omezuje papírové materiály a poskytujeme celé uživatelské příručky online. Kompletní uživatelskou příručku naleznete na adrese [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na adrese [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	72
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	74
3. INSTALACE.....	77
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	79
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	80
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	81
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	82
8. FUNKCE HODIN.....	86
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	87
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	91
11. TIPY A RADY.....	92
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	95
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	100
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	102
15. STRUKTURA NABÍDKY.....	103
16. JE TO SNADNÉ!.....	104
17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	106

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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



## 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.

- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **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 přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna 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 ní 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 <sup>2</sup> )
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 otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.5 Pyrolytické čištění

### **VAROVÁNÍ!**

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předehříváním 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 přečtěte 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.
- 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 předehřívání 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 / zbytky 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 předehřívání. 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.

## 3. INSTALACE

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 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.

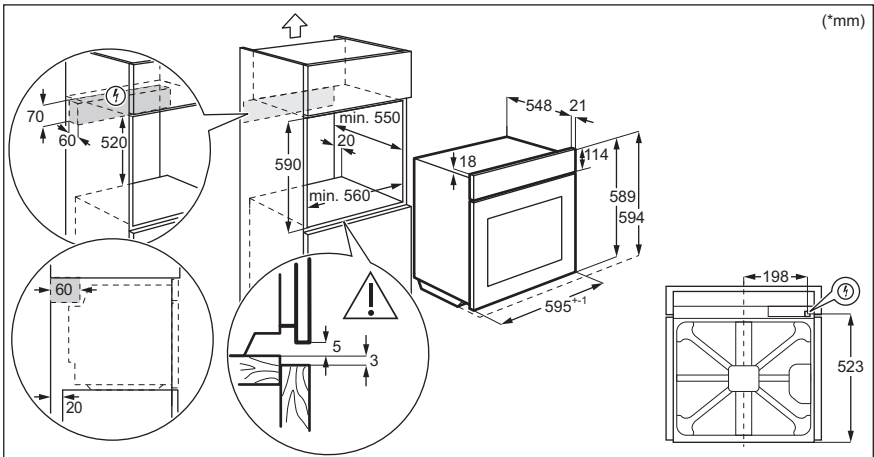
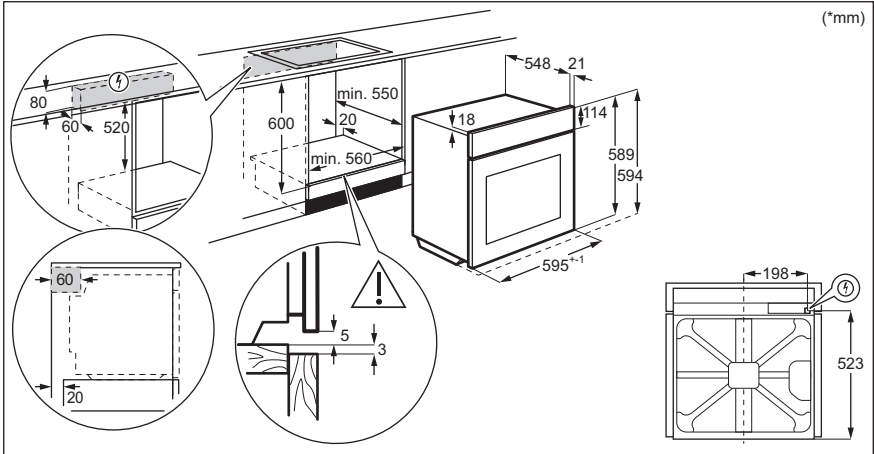
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

### 3.1 Vestavba

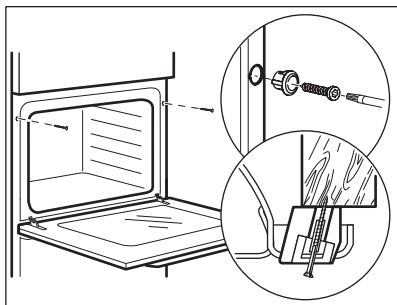


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation 

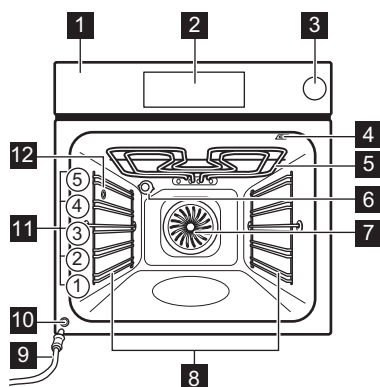


## 3.2 Připevnění trouby ke skříňce



## 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

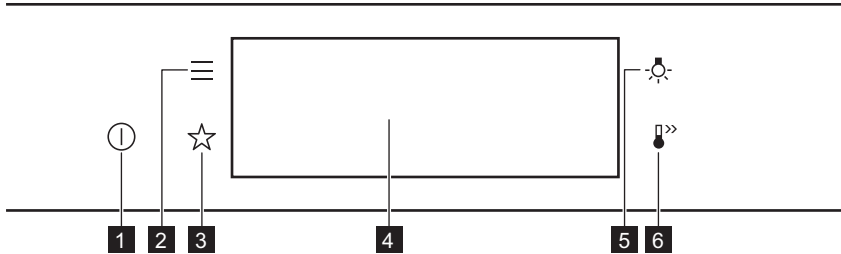
### 4.2 Příslušenství

- **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.

- **Pečicí sonda**  
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Přehled ovládacího panelu



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



**Mačkejte tlačítko**

Dotkněte se povrchu konečkem prstu.



**Posuňte**

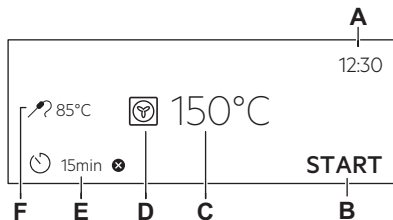
Posuňte konečkem prstu po povrchu.



**Stiskněte a podržte**

Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

### 5.2 Displej



Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

- A. Denní čas
- B. ZAPNOUT/VYPNOUT
- C. Teplota
- D. Pečicí funkce
- E. Časovač
- F. Pečicí 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 mikrovlákna 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.

<b>Krok 1</b>	Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
<b>Krok 2</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci: . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
<b>Krok 3</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci: . Nechte troubu pracovat 15 minut.




Během 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**.  
Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
- 

STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

---

- Krok 6** troubu vypněte.
- 

### 7.2 Pokyny pro nastavení: Parní pečicí funkce

- 
- Krok 1** Zapněte troubu.  
Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
- 
- Krok 2** Nastavte parní pečicí 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. Nepřepřlňujte zásobník na vodu nad maximální kapacitu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.
- 

### **VAROVÁNÍ!**

Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

---

- 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** Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte.

**⚠ VAROVÁNÍ!**

Trouba je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

**Krok 13** 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.

## 7.3 Nádržka na vodu

### Kontrolka zásobníku na vodu



Zásobník je plný.



Zásobník je z poloviny plný.

### Kontrolka zásobníku na vodu



Zásobník je prázdný. Znovu naplňte zásobník vodou.

Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno vnitřku trouby. Odstraňte vodu pomocí houbičky.

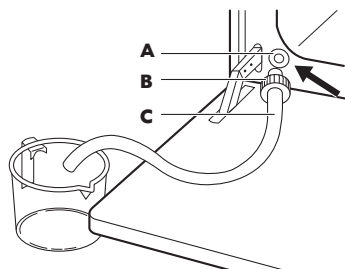
### Vyprázdnění zásobníku na vodu

**Krok 1** Vypněte troubu, nechte dvířka otevřená a počkejte, dokud trouba nevychladne.

**Krok 2** Vypouštěcí hadici (C) připojte k vypouštěcímu ventilu (A) přes konektor (B).

**Krok 3** Konec hadice držte pod úroveň A opakovaným mačkáním B zachytávejte zbyvající vodu.

**Krok 4** Odpojte C a B a troubu vysušte měkkou houbičkou.



## 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

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:








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

**Krok 1** Zapněte troubu.


<b>Krok 2</b>	Stiskněte: 
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.
<b>Krok 4</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: <b>START</b> .








## 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.
 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

Pečicí funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).

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

## PÁRA

Pečicí funkce	Použití
 <b>Regenerace</b>	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 <b>Pizza</b>	Příprava pizzy.
 <b>Pečení chleba</b>	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 <b>Nízká vlhkost</b>	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

## 7.6 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014.)

Testy podle normy:

IEC/EN 60350-1

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

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

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

## 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	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

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


  

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


  

Jak zvolit funkci ukončení	
<b>Krok 1</b>	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

### Jak zvolit funkci ukončení

- 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!

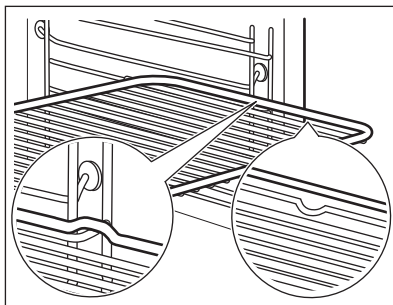
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Vkládání příslušenství

Malý zárez 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.

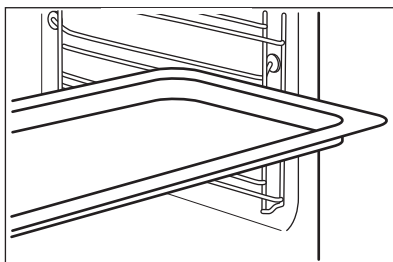
### Tvarovaný rošť:

Rošť zasuněte mezi vodicí lišty drážek rošťů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



### Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně rošťů.



## 9.2 Pečicí sonda

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

### Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

### Pro dosažení nejlepších výsledků:

Příklady 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.

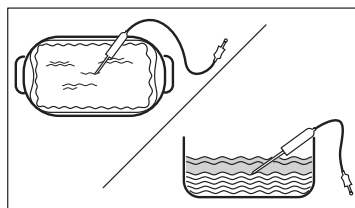
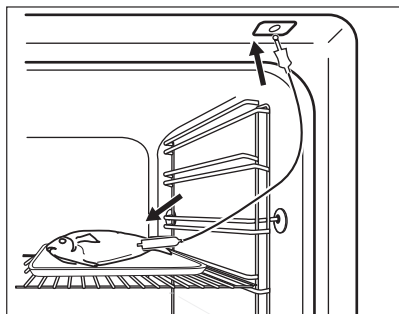
Maso, drůbež a ryby

Dušená/zapékaná jídla



Zasuňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.

Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.



**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**

- ● ● – 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.

**⚠ VÁROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

## 9.4 Příslušenství pro přípravu v páře

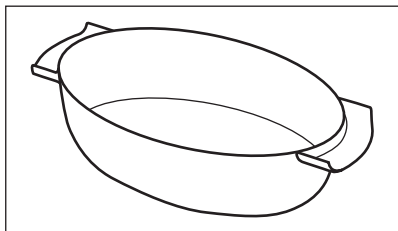


Sada příslušenství pro přípravu v páře se nedodává spolu s troubou. Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.

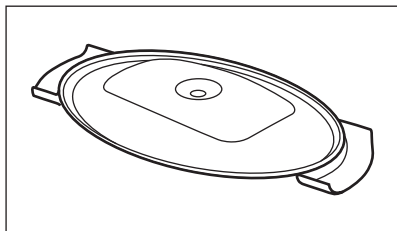
### Zapékací mísa pro funkce dietní přípravy v páře

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

**Skleněná mísa (A)**

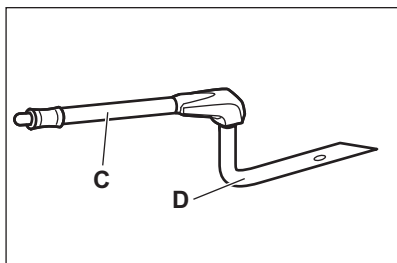


**Víko (B)**

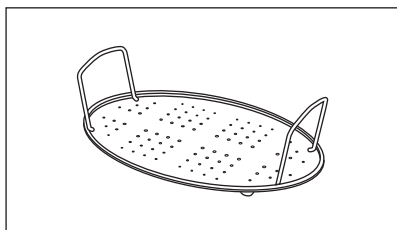


**Tryska, hadice trysky a ocelový rošt.**

Hadice trysky (C) je určena pro přípravu v páře, tryska (D) je určena pro přímou přípravu v páře.



Ocelový rošt (E)



- 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 chňapky. 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 pokrmy, 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 čistící funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

**Krok 1** Zapněte spotřebič.


**Krok 2** Zvolte upřednostňované nastavení.

**Krok 3** Stiskněte: . Zvolte: Oblíbené.

**Krok 4** Vybte: Uložit aktuální nastavení.

**Krok 5** Stisknutím  přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte .

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

### 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.



30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximální	3

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečící 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

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



		(°C)		(min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárovany 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

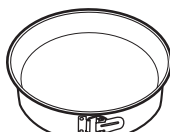
		 (°C)		 (min)
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
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. Pohlčují 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, vý-  
ška 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 horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 min předeheřt.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 min předeheřt.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 min předeheřt.

						
				( °C)	(min)	
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký 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 přehřát.
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 jídla otočte. Nechte troubu 10 min přehřát.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

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.



**Každodenní použití**

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla 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 nechovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



**Příslušenství**

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.

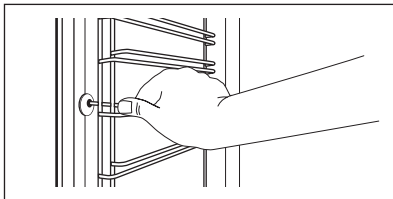
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

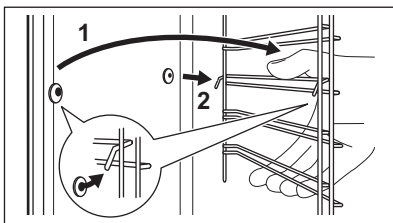
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



**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

**i** Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.



STOP – stisknutím zastavíte čištění před dokončením.  
Troubu nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dveří 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

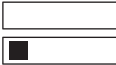



- Krok 1** troubu vypněte.
- Krok 2** Pod vstup páry umístěte hluboký plech.
- Krok 3** Do zásobníku na vodu nalijte 850 ml vody. Přidejte 5 lžic kyseliny citrónové. Vyčkejte 60 minut.
- Krok 4** Zapněte troubu a nastavte funkci: SteamBake. Nastavte teplotu na 230 °C. Troubu vypněte po 25 minutách a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

**i** 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 mycím 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.

Tvrdost 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 čistič.

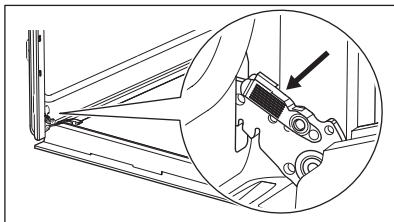
## 12.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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 kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

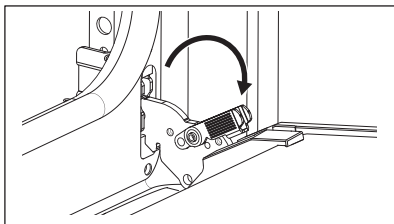
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

**Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.

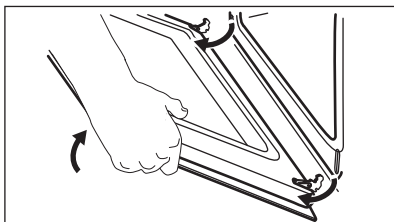


**Krok 2** Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud nevaknou.



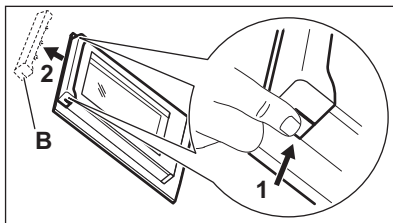
**Krok 3** Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.

**Krok 4** Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

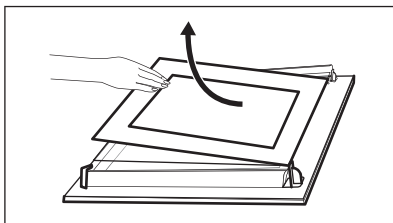


**Krok 5** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.

**Krok 6** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.



**Krok 7** Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáku.



**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

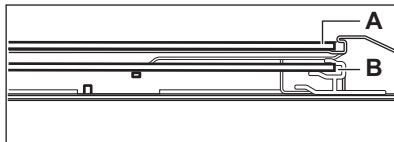
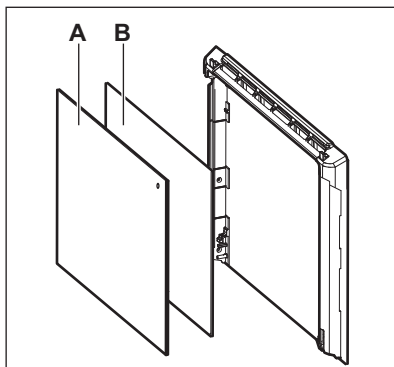
**Krok 9** Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

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

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.

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



## 12.7 Jak vyměnit: Osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

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

### Před výměnou osvětlení:

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

## Zadní žárovka

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

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...



#### Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



#### Možná příčina

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Hodiny nejsou nastavené.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Je spálená pojistka.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.



#### Řešení




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




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

Zcela zavřete dvířka.

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

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

 <b>Součásti</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Řešení</b>
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.



 <b>Čištění</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Řešení</b>
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 přerušeno 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.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
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 dotkových 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 list s údaji o výrobku

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	EOC8P39H 33.3 kg
	KOCBP39H 33.8 kg

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

### 14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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 vypnete 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**

<b>Položka nabídky</b>	<b>Použití</b>	
Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.	
Čištění	Zobrazí čisticí programy.	
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.	
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**


<b>Dílčí nabídka</b>	<b>Použití</b>
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**

<b>Dílčí nabídka</b>	<b>Použití</b>
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.

Dílčí nabídka	Použití
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 ovládnání 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.
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:  .
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 / deaktivční 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

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

## Zahájení vaření

<b>Krok 1</b>  – stisknutím zapněte spotřebič.	<b>Krok 2</b>  ... – zvolte pečicí funkci.	<b>Krok 3</b>  – nastavte teplotu.	<b>Krok 4</b> <b>OK</b> – potvrďte stisknutím.	<b>Krok 5</b> <b>START</b> – stisknutím spusťte vaření.
---	---	---	--	---

## Pečení v páře

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




<b>Regenerace</b> Znovu ohřejte potraviny.	<b>Pizza</b>	<b>Pečení chleba</b>	<b>Nízká vlhkost</b> Pečení v páře. Urychluje pečení.
---	--------------	----------------------	--

## Pečení v páře

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:


<b>Podporované Vaření</b>	<b>Krok 1</b> Stiskněte: 	<b>Krok 2</b> Stiskněte: 	<b>Krok 3</b> Stiskněte:  Podporované Vaření.	<b>Krok 4</b> 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 vyhoďte 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.

## Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Jätkusutlikkuse huvides vähendame paberkandjal materjalide osakaalu ja pakume kasutusjuhendeid veebis. Oma kasutusjuhendi leiate aadressilt [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta leiate aadressilt [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	107
2. OHUTUSJUHISED.....	109
3. PAIGALDAMINE.....	112
4. TOOTE KIRJELDUS.....	114
5. JUHTPANEEL.....	114
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	116
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	116
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	121
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	122
10. LISAFUNKTSIOONID.....	126
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	127
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	130
13. VEAOTSING.....	135
14. ENERGIATÖHUSUS.....	136
15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	138
16. SEE ON LIHTNE!.....	139
17. JÄÄTMEKÄITLUS.....	140

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

## 1.2 Üldine ohutus

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

- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina 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/väljalavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

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

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
--------------	--------------

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
----------------------	--------

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

## 2.2 Elektriühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

### Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.

- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupuhusti 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 kaasnevad toiduvalmistamisjäädikud 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.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuksse vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aarud 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 köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.

## 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.

## 3. PAIGALDAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 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 vigastusoht!

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

## 3.1 Sisseehitamine

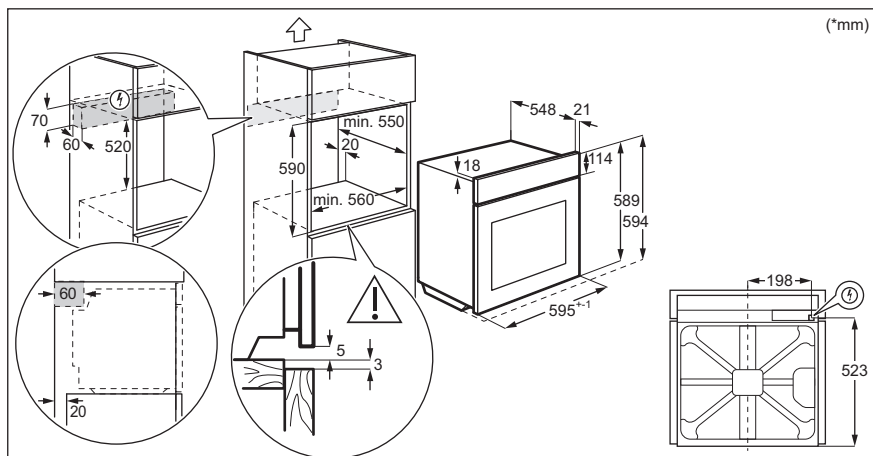
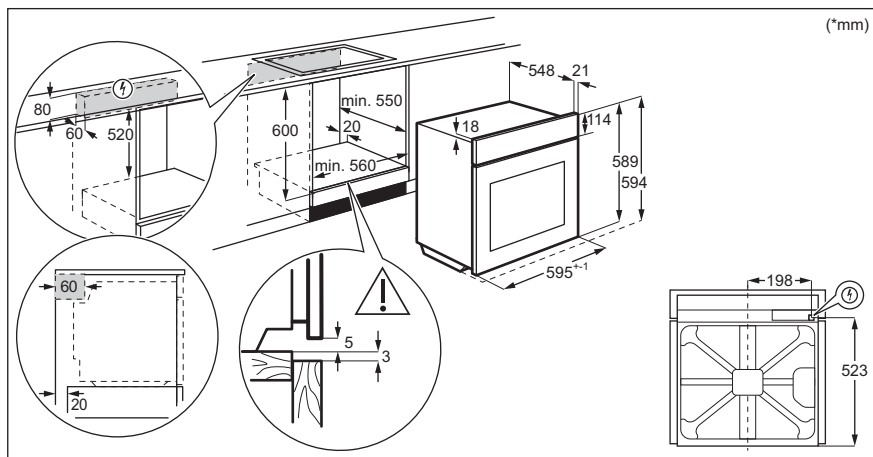


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

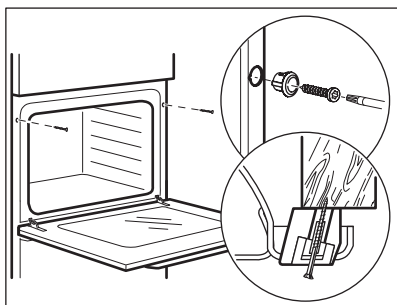
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





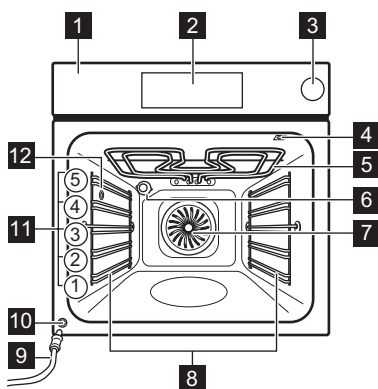


### 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Ülevaade



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

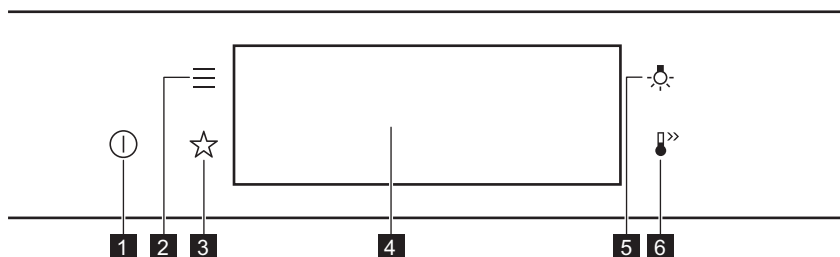
### 4.2 Lisatarvikud

- **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 reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

## 5. JUHTPANEEL

### 5.1 Juhtpaneeli ülevaade



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



Vajutage

Puudutage pinda sõrmeotsaga..



Liikuge

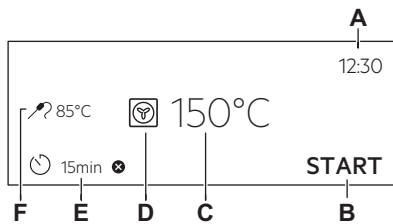
Libistage sõrmeots üle pinna.



Vajutage ja hoidke

Puudutage pinda 3 sekundit.

## 5.2 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

- A. Kellaeg
- B. START/STOP
- C. Temperatuur
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer
- F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

### Ekraani indikaatorid

**Põhiindikaatorid** – ekraanil liikumiseks.



Valiku või seade kinnitamiseks.



Menüüs ühe tase-  
me võrra tagasi  
liikumiseks.



Viimase toimingu  
tühistamiseks.



Funktsioonide sisse ja välja lüli-  
tamiseks.

**Helisignaali funktsiooni indikaatorid** – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.



Funktsioon on sees.



Funktsioon on sees.  
Küpsetamine peatub automaatselt.



Helisignaali on väljas.

### Taimeri indikaatorid



Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.



Seade tühistamiseks.

## 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 restitoided.	Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided 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 restitoided.
2. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 15 min töötada.


 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.
3. samm	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.

<b>4. samm</b>	Seatud: temperatuur. Vajutage: <b>OK</b> .
<b>5. samm</b>	Vajutage: <b>START</b> . Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.
STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.	
<b>6. samm</b>	Lülitage ahi välja.

## 7.2 Kuidas seadistada: Auruga kuumutamise funktsioon

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
<b>2. samm</b>	Seadke auruküpsetuse režiim.
<b>3. samm</b>	Vajutage: <b>OK</b> . Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.
<b>4. samm</b>	Seadke temperatuur.
<b>5. samm</b>	Vajutage: <b>OK</b> .
<b>6. samm</b>	Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
<b>7. samm</b>	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.
<p> <b>HOIATUS!</b></p> <p>Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</p>	
<b>8. samm</b>	Lükake veesahtel oma kohale.
<b>9. samm</b>	Vajutage: <b>START</b> . Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.
<b>Samm 10</b>	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
<b>Samm 11</b>	Lülitage ahi välja.
<b>Samm 12</b>	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.
<p> <b>HOIATUS!</b></p> <p>Ahi on tuline. Eksisteerib põletusohu. Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik.</p>	
<b>Samm 13</b>	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.

### Veepaagi indikaator

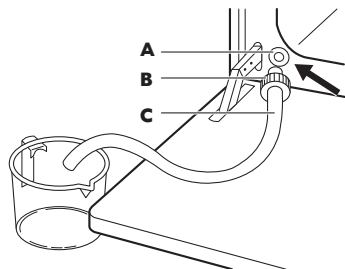


Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale. Eemaldage vesi käsna-ga.

### Veepaagi tühjendamine

- 1. samm** Lülitage ahi välja, jätke selle uks lahti ja oodake, kuni ahi on maha jahtunud.
- 2. samm** Ühendage tühjendustoru (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-ga.



## 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:

- Väheküps 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 linnuliihatükkide 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).
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 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°	Õrnade, 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 jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

## AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Kuumutamine auruga	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletõomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamine.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

### 7.6 Märkused: 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	Algusaja 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.

## Kuidas valida funktsiooni 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.

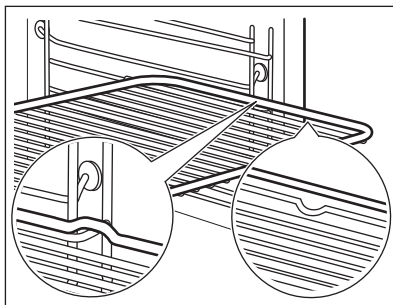
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

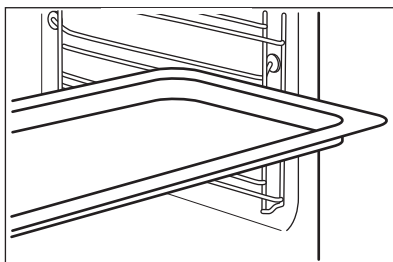
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

**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 toitude 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.

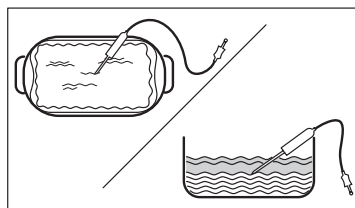
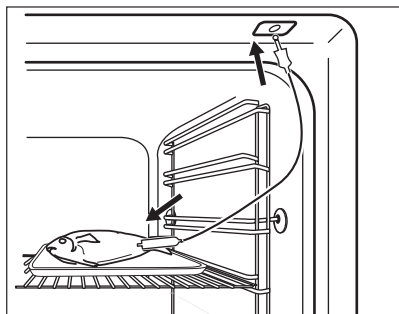
**3. samm** Sisestamine: Toidusensor.

**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 vormiroa 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 pistikupesasse. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

**5. samm**  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

**6. samm**

- ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
- Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali.
- Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali ja ahi lõpetab tööd.

**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

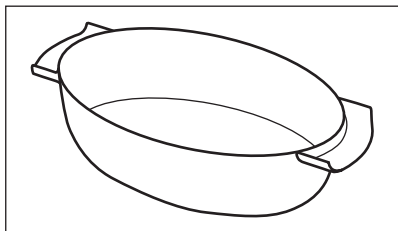


Aurukomplekti tarvikud ei ole ahjuga kaasas. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

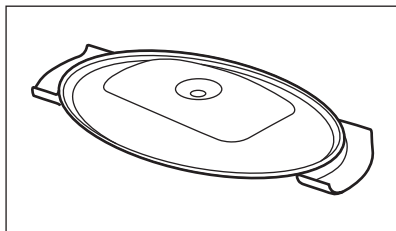
## Dieettoidunõu aurukeetmise funktsioonide jaoks

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

Klaaskauss (A)

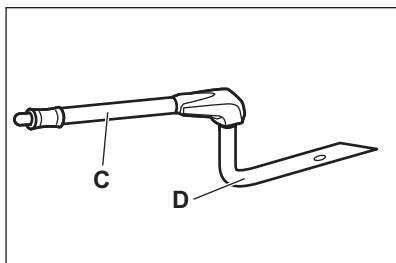


Kaan (B)

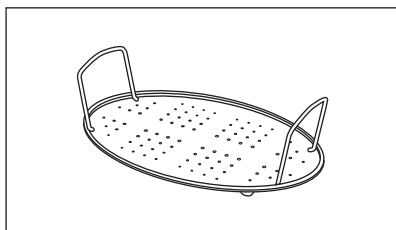


Pihusti, pihustitoru ja terasest grill.

Pihustitoru (C) on mõeldud aurutamiseks, pihusti (D) on mõeldud otseseks aurutamiseks.



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 **OK**.

 – 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



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

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

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

## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.



(°C)



(min)

Magusad rullid, 16 tükki

küpsetusplaat või rasvapann

180

2

20 - 30

Rullid, 9 tükki

küpsetusplaat või rasvapann

180

2

30 - 40

Pitsa, külmutatud, 0,35 kg

ahjures

220

2

10 - 15

Rullbiskviit

küpsetusplaat või rasvapann

170

2

25 - 35

Šokolaadikook

küpsetusplaat või rasvapann

175

3

25 - 30

Suflee, 6 tükki

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

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








			
<b>Pitsapann</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Pirtsjoninõu</b>	<b>Pirukavorm</b>
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.



				 ( °C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 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 koozivorm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koozivorm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koozivorm	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.
Veiseliha-burger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest, rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjuresist 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



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua sütitamise.

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätkke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

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

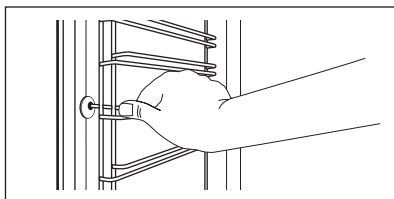
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Kuidas eemaldada: restitoided

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

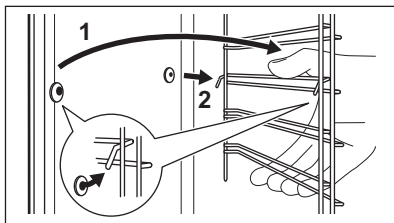
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsena küljest lahti ja eemaldage.

**4. samm** Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnustustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.



## 12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

### ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

### Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.


Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

#### 1. samm

Lülitage ahi sisse.

#### 2. samm

Vajutage nuppu:  / Puhastamine.

#### 3. samm

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 ukseeluku sümbol 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

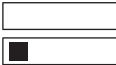



<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja.
<b>2. samm</b>	Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
<b>3. samm</b>	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 850 ml. Lisage sidrunhape: 5 teelusikatäit. Oodake 60 min.
<b>4. samm</b>	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: SteamBake. Seadke temperatuur tasemele 230 °C. Lülitage ahi 25 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
<b>5. samm</b>	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: SteamBake. Seadke temperatuur vahemikus 130 kuni 230 °C. Lülitage ahi 10 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

 Vältimaks kattakivi 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 kattakivijäägid 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 tsükliit – 2,5 kuud
2	8 - 14		51 - 100	möödukalt kare	50 tsükliit – 2 kuud
3	15 - 21		101 - 150	kare	40 tsükliit – 1,5 kuud
4	22 - 28		üle 151	väga kare	30 tsükliit – 1 kuu

## 12.5 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

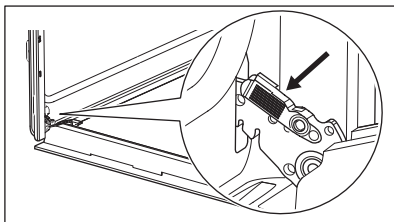
## 12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

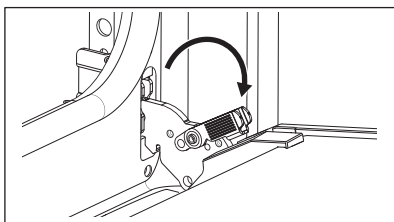
**⚠ ETTEVAATUST!**

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

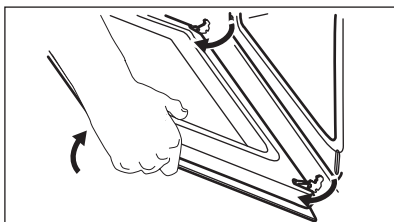
- 1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



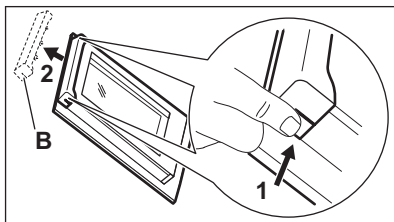
- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.

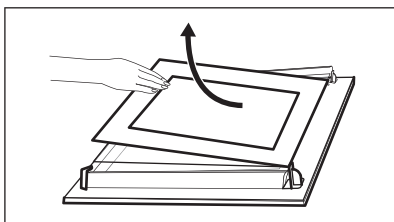


- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.



- 5. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

- 6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



- 7. samm** Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

**8. samm** Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

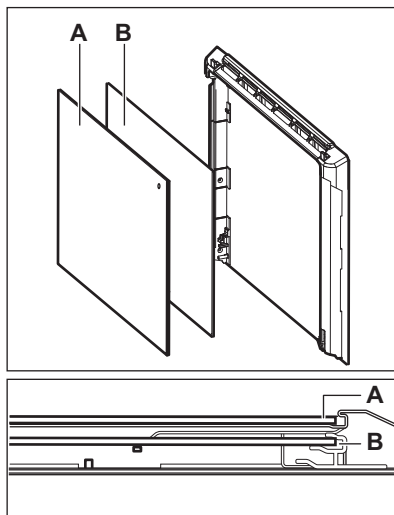
**9. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

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 keskmised 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

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

**1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

**2. samm** Puhastage klaaskate.

**3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

## 13. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...



#### Seade ei lülitu sisse või ei kuumene



#### Võimalik põhjus

Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

Kaitse on vallandunud.

Seade Lapselukk on sisse lülitatud.



#### Kõrvaldamise abinõu

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.  
Vt ühendusskeemi.

Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

sulgege uks täielikult.

tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikri poole.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



#### Komponendid



#### Kirjeldus

Lamp on läbi põlenud.



#### Kõrvaldamise abinõu

Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.



#### Puhastamine



#### Kirjeldus

Seadme sisemuses on vett.

Auruküpsetus ei tööta.

Auruküpsetus ei tööta.

Veepaagi tühjendamine või vee valgumine auru sisse- laskeavast võtab üle kolme minuti.



#### Kõrvaldamise abinõu

Veepaagis ei ole liiga palju vett.

Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet.

Veepaagis on vett.



Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet. Puhastage veepaaki.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

### 13.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiata probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 <b>Kood ja kirjeldus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
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 sisetatud.	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 leiata andmesildilt. Andmesildi leiata seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

<b>Soovitame kirjutada andmed siia:</b>	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel



Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadme funktsiooni 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 energiakokkuhoidu.

## 15. MENÜÜ STRUKTUUR

### 15.1 Menüü

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

### 15.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüsupuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüsupuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüsupuhastamine, 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.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

### 15.4 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.

Alammenüü	Kirjeldus
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaage	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	Kellaage
------	-----------------	------------	-------------	----------




### Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

					START / STOP
SEES / VÄLJAS	Menüü	Lemmikud	Taimer	Toidusensor	

### Seadme töölepanek

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

### Alustage küpsetamist

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

## Auruküpsetus

Valage veesahhliste külma kraanivett. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

**Kuumutamine auruga**

Toidu ülessoojendamine.

**Pitsa funktsioon**

**Leib**

**Madal niiskus**

Auruga küpsetus. Kiirendab küpsetamist.

## Auruküpsetus

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

Vajutage: 

2. samm

Vajutage: 

3. samm

Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.

4. samm

Valige toit.


## Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

### 10% lõpuabi

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

Küpsetusaega 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 jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	141
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	143
3. UZSTĀDĪŠANA.....	146
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	148
5. VADĪBAS PANELIS.....	148
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	150
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	150
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	155
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	156
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	160
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	161
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	164
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	169
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	171
15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	172
16. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	174
17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	175

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, 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.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiēt 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.	1500 mm
Kabelis tiek novietots aiz- mugurējā labajā stūrī	
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

### Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
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.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu,



var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiēt 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;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiēt ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šis durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.

- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiēt tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiēt 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 iepriekšējas karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlījušo/ 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 tuvoties 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.
  - nodrošiniēt labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniēt labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizslāktiet vai neizlejiēt 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 tīrīšanas 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 tīrīšanas 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 vaļā 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, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības 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

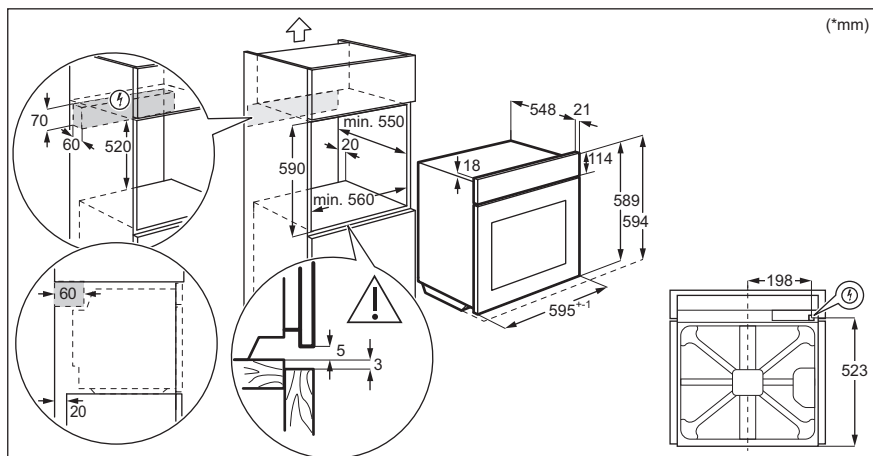
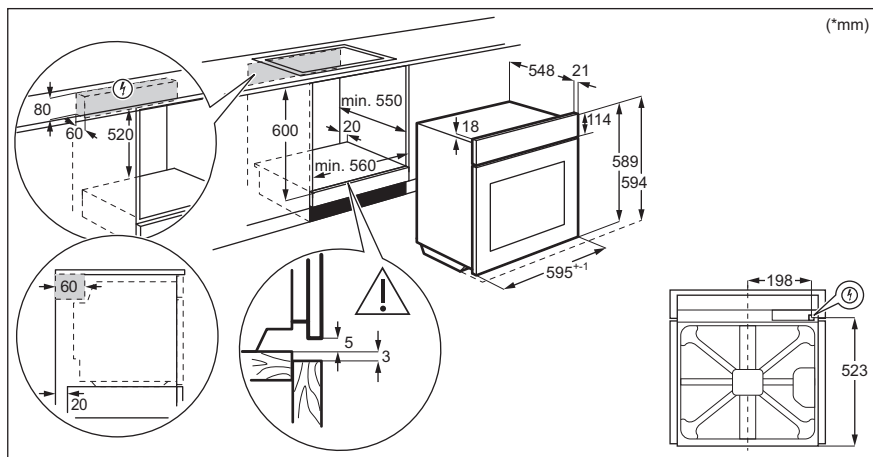


YouTube

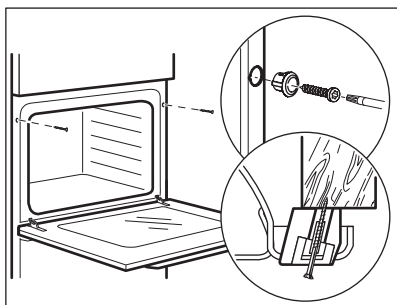
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



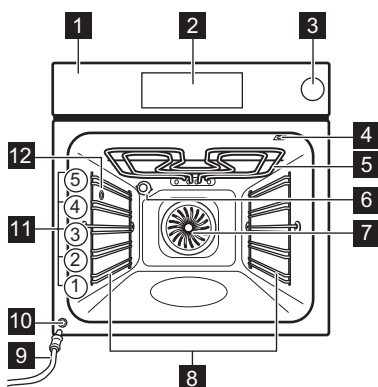


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 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

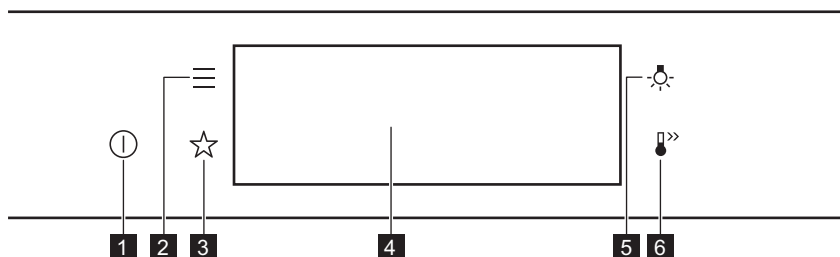
### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grīla/ceпамā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

- **Termozonde**  
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Vadības paneļa pārskats



<b>1</b>	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
<b>2</b>	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
<b>4</b>	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.



**Piespiediet**

Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.



**Pavirziet**

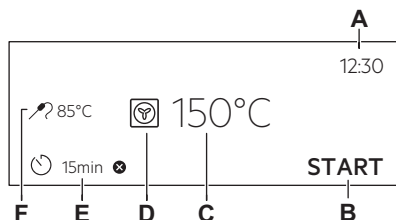
Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.



**Nospiediet un turiet nospiešu**

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

## 5.2 Displejs



Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT/PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

## Displeja indikatori

**Pamata indikatori** – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.



Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.



Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.



Pēdējās darbības atcelšana.



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.

**Skaņas signāls funkciju indikatori** – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.



Funkcija ir ieslēgta.



Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.



Skaņas signāls ir izslēgts.

## Taimera indikatori



Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.



Iestatījuma atcelšana.

## 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.	Levietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.



### 6.2 Pirmreizējais savienojums


Displejs rāda "Laiņi 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 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.



 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:  . 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**            Ieslēdziet cepeškrāsni.  
Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu 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.

 **BRĪDINĀJUMS!**

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.

- 
- 8. solis**            Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
- 
- 9. solis**            Nospiediet **START** .  
Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
- 
- 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.

 **BRĪDINĀJUMS!**

Cepeškrāsns ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.

- 
- 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.

### Ūdens tvertnes indikators

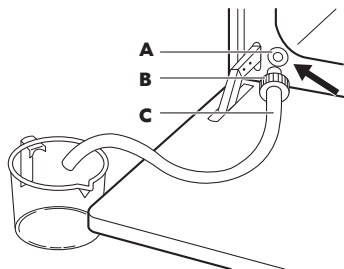


Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Notīriet 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** Ieslēdziet 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

### 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 dārzeni).
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni 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	Mikstu, 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.
 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, cepeškrāsnis ēdienu un sautējumu teriņē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mikstu, ar kraukšķīgu garoziņu.

### 7.6 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

IEC/EN 60350-1

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

"Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

## 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, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs 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: <b>OK</b> .

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: <b>OK</b> .

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet <b>• • •</b> .
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.


## Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

**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: .

**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".

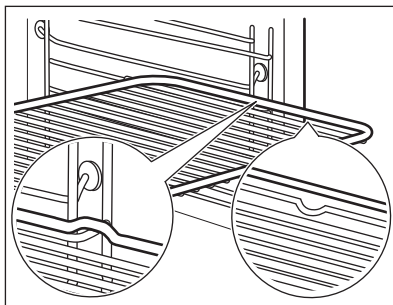
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

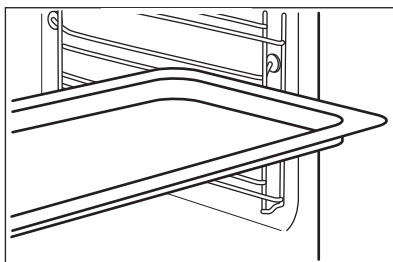
### Restots plaukts:

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



### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

### Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:



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

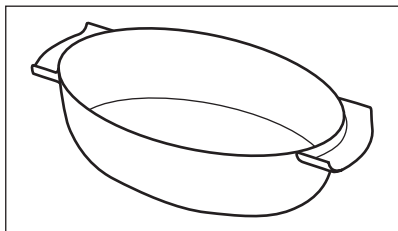
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
- 2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
- 3. solis** Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis

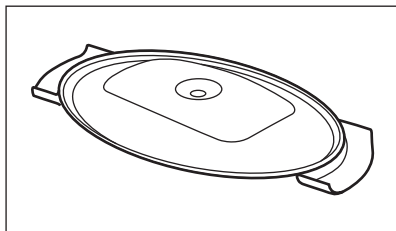
Sautējums terīnē



### Stikla bļoda (A)

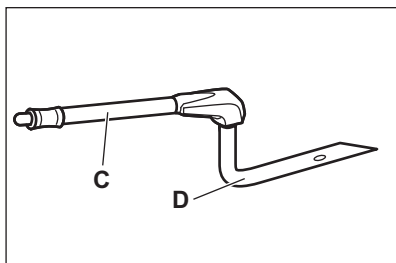


### Vāks (B)

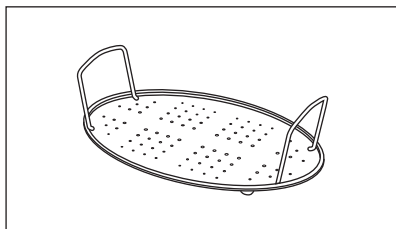


### Inžektors, inžektora caurule un metāla restes.

Inžektora caurule (C) ir paredzēta gatavošanai ar tvaiku nasegtā cepamtraukā, bet inžektors (D) ir paredzēts gatavošanai ar tvaiku nenasegtā cepamtraukā.



### Metāla restes (E)



- Nenovietojiet karstu cepamtrauku uz aukstas/ mitras virsmas.
- Neļaujiet 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. Pārlicinieties, ka inžektora caurule nav aizsprostota. Raugieties, lai inžektors atrastos atstātus 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.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

### 10.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.



- 1. solis** Ieslēdziet ierīci.
- 2. solis** Iestatiet 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








Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






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.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā pannā	175	3	25 - 30
Sufflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Biskvītķūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītķūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	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 pannā	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	2	25 - 30
Smiļšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pannā	180	4	25 - 30

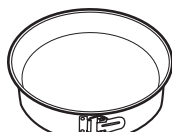
### 11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs



Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša  
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika  
8 cm diametrs, 5  
cm augstums










Augļu pīrāga forma








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./Apakš- karsēšana	Cepamā Pa- plātē	3	170	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plātē	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plātē	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakš- karsēšana	Restots Pa- plūkts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots Pa- plūkts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka bez tau- kvielām, kūkas veid- ne Ø 26 cm	Augš./Apakš- karsēšana	Restots Pa- plūkts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez tau- kvielām, kūkas veid- ne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots Pa- plūkts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pāplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pāplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./Apakš-karsēšana	Cepamā Pāplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg	Grils	Restots plaukts, tauku uztveršanas panna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet 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 iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



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

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

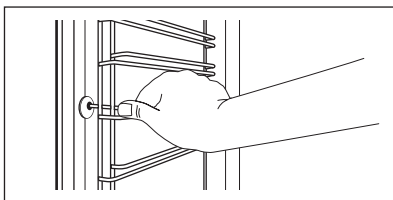
### Papildpiederumi

## 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

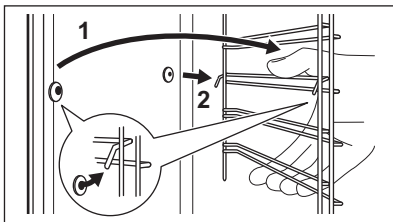
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

**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.

#### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni.

#### 2. solis

Nospiediet / Tīrīšana.

#### 3. solis

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

**i** Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

Nospiediet **STOP**, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām. Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.

#### Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.      Izfīriert cepeškrāsns iekšieni ar mikstu drānu.      Notīriert 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.** Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju SteamBake. Iestatiet temperatūru uz 230 °C. Pēc 25 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 5. solis.** Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju SteamBake. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet cepeškrāsni pēc 10 minūtēm un uzgaidiet, līdz tā atdziest.




**i** Lai novērstu kaļķakmens atlieku veidošanos, iztukšojiet ūdens tvertni ik reizes pēc gatavošanas ar tvaiku.

#### Kad tīrīšanas cikls beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni.      Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana" sadaļu "Ikdienas lietošana".      Izskalojiet ūdens tvertni un izfīriert tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mikstu drānu.      Izfīriert novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

Turpmāk esošajā tabulā norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar attiecīgo kalcija nogulsņu 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	Izfīriert ūdens tvertni ik pēc
Pakāpe	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 50	mīksts	75 cikliem — 2,5 mēnešiem

Ūdens cietība		Ūdens pārbaudes sloksne	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc
Pakāpe	dH				
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.

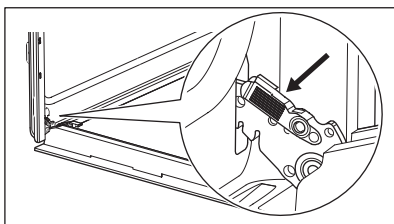
## 12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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.

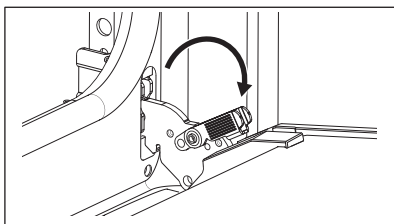
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

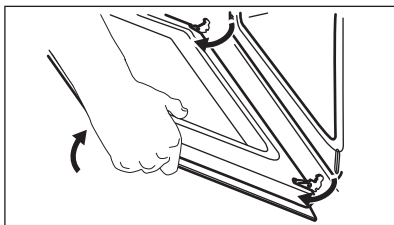
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.

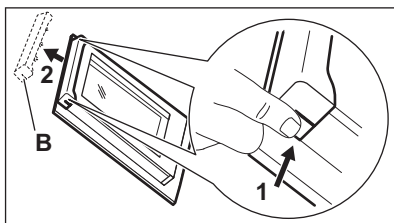


**3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



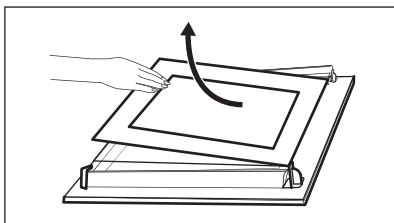
**4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.

**5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



**6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

**7. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



**8. solis** Noīrīet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

**9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

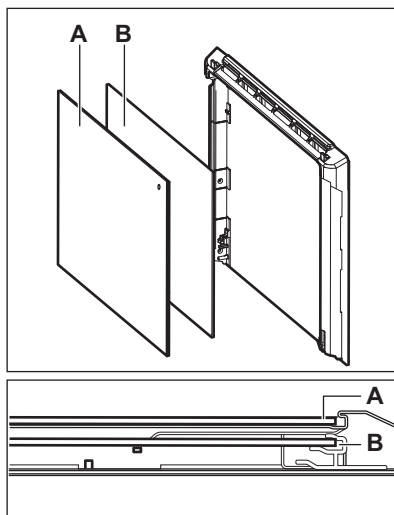
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.



Pārbaudiet, vai stikla paneli (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 elektrotīkla.	Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa




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




## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA




### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 13.1 Kā rīkoties, ja...

 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 iestatīts.	Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestatīt" Pulksteņa funkcijas.
Durvis nav pareizi aizvērtas.	Aizvērt durvis līdz galam.
Izdedzis drošinātājs.	Pārliedzinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.	Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: Iespējas.

 Detaļas	
 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 nogulšņu.
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 nogulšņu. 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.
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārlecinieties, 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 iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

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

## 14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

### 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skajums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, 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.

### 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.

Izvēlnes elements		Izmantošana
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, normāla	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.
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	Sāisina 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.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

## 16. TĀS IR VIENKĀRŠĪ!



### 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	 Taimeris	 Termozonde	START / STOP
---	---	--	--	--	--------------

### Ierīces lietošanas uzsākšana

Ātrā ieslēgšana	Izslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis.	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiestu  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .

Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiestu  , līdz ierīce izslēdzas.

### Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 — 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.

### Gatavošana ar tvaiku




<b>Ēdiena uz-sildīšana ar tvaiku</b> Ēdiena atkārtota uz-karsēšana.	<b>Picas funkcija</b>	<b>Maizes cepšana</b>	<b>Zems mitrums</b> Gatavošana ar tvaiku. Paātrināta gatavošana.
--	-----------------------	-----------------------	--

## Gatavošana ar tvaiku

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 pa- līgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Ga- tavošanas 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.

# Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	176
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	178
3. ĮRENGIMAS.....	181
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	183
5. VALDYMO SKYDELIS.....	183
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	185
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	185
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	190
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	192
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	196
11. PATARIMAI.....	197
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	200
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	206
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	207
15. MENU STRUKTŪRA.....	209
16. TAI PAPERSTA!.....	210
17. APLINKOS APSAUGA.....	211

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

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm

Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo

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 bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
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.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant duralės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.

- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Duralės 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, išsipykusį 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.
- Pirozolinių 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 nusidengti 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 įgaliotąjį 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 laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

# 3. ĮRENGIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

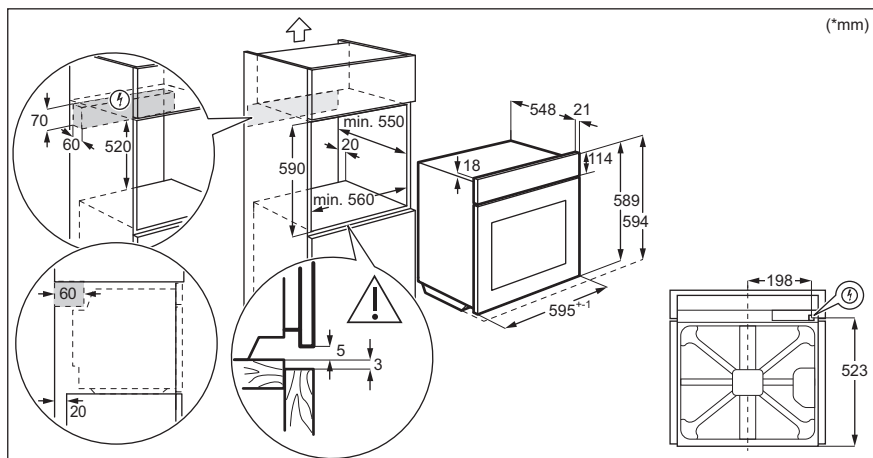
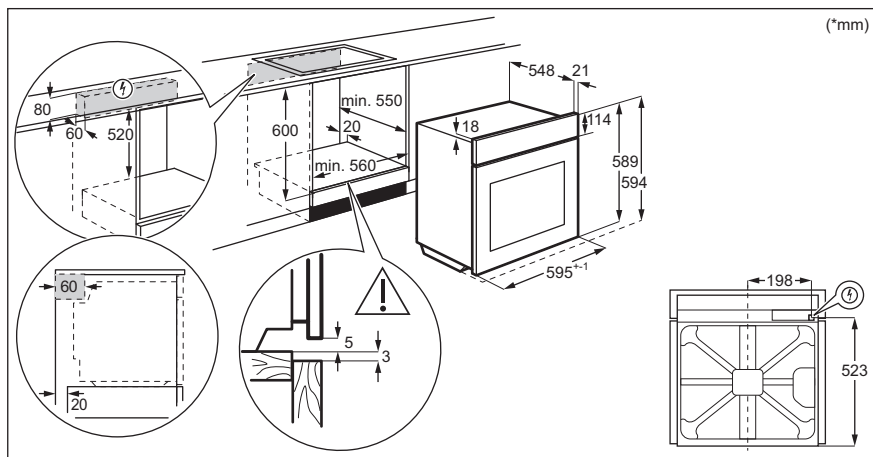
## 3.1 Įrengimas balduose



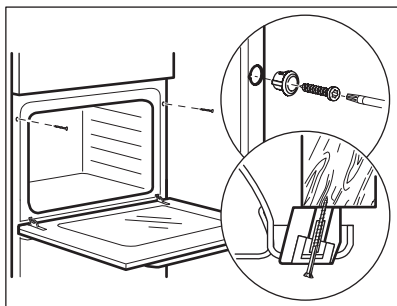
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



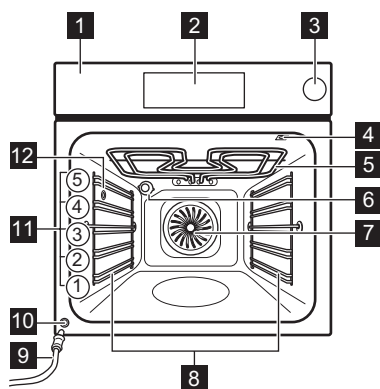


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 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

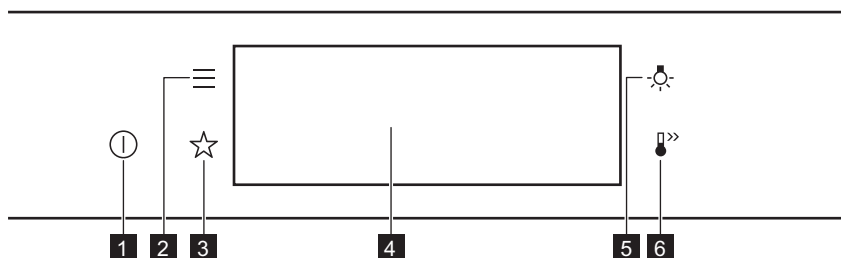
- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Maisto termometras**  
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

### 5.1 Valdymo skydelio apžvalga



- |   |                    |  |
|---|--------------------|--|
| 1 | Įjungta / Išjungta | Palaukite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą. |
| 2 | Menu               | Prietaiso funkcijų sąrašas.                                    |

<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
<b>4</b>	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.



**Laikykite nuspaužę**

Palieskite paviršių pirštu.



**Perkelti**

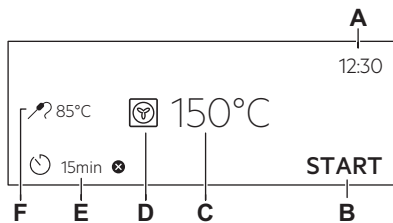
Braukite pirštu per paviršių.



**Paspauskite ir palaikykite nuspaužę.**

Lieskite paviršių 3 sekundes.

## 5.2 Ekranas



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis
- F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

## Valdymo skydelio indikatoriai

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.



Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.



Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.



Panaikinti paskutinį veiksmą.



Parinktims įjungti ir išjungti.

**Išpėjamas signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai** – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.



Funkcija įjungta.



Funkcija įjungta.  
Kepimas sustabdomas automatiškai.



Išpėjamas signalas pasibaigus laikui išjungtas.

## Laikmačio indikatoriai



Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.



Atšaukti nustatymą.



## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ĮSPĖJIMAS!

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.	Iš 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-as 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

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją.

**2-as veiksmas** Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.

<b>3-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite <b>OK</b> .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

## 7.2 Kaip nustatyti: Kaitinimo garuose funkcija

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatykite temperatūrą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: <b>OK</b> .
<b>6-as veiksmas</b>	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
<b>7-as veiksmas</b>	Iplikite 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: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><b>⚠ ĮSPĖJIMAS!</b></p> <p>Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p> </div>	
<b>8-as veiksmas</b>	Istumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
<b>9-as veiksmas</b>	Paspauskite <b>START</b> . Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
<b>10-as veiksmas</b>	Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.
<b>11-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

**12-as veiksmas** Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Orkaitė yra karšta. Atsargiai, galite nusideginti. Valydami vandens stalčiuką būkite atsargūs.

**13-as veiksmas** Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusausinkite 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 bakelis pusiau pilnas.

### Vandens talpos indikatorius



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

Jeigu į bakelį pripilsite per daug vandens, vandens perteklius per apsauginį nutekėjimo kanalą nutekės į orkaitės vidaus dugną. Vandenį surinkite kempine.

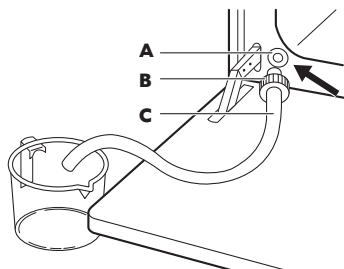
### Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos

**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** Įjunkite orkaitę.

**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 paukštienos 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.
 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	Džiovinti 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.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepinimas	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. kepinimas.

## GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Pašildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 Picos programa	Picos kepinimas.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Duona</b>	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 <b>Drėgmė maža</b>	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrudna.

## 7.6 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „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	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite įjungti ir išjungti.

### 8.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti laikrodį
<b>1-as veiksmas</b> Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b> Paspauskite: Paros laikas.

### Kaip nustatyti laikrodį

**3-as veiksmas** Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

### Kaip nustatyti gaminimo trukmę


**1-as veiksmas** Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

**2-as veiksmas** Paspauskite: .

**3-ias veiksmas** Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

### Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

**1-as veiksmas** Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

**2-as veiksmas** Paspauskite: .

**3-ias veiksmas** Nustatykite maisto gaminimo laiką.

**4-as veiksmas** Paspauskite: ● ● ● .


**5-as veiksmas.** Paspauskite: Nutraukti veiksmą.

**6-as veiksmas** Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

**7-as veiksmas** Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

### Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

**1-as veiksmas** Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

**2-as veiksmas** Paspauskite: .

**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.

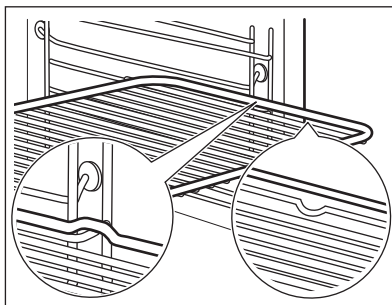
### 9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

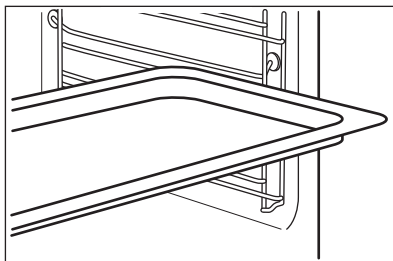
#### Vielinė lentynėlė:

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





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



## 9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**

°C

Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

**Geriausiams 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.

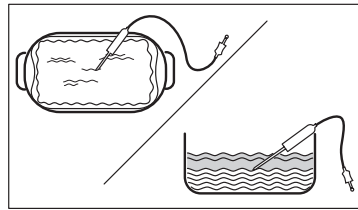
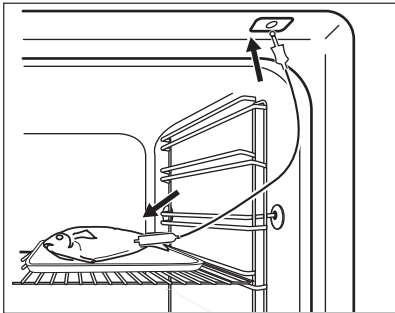
**3-ias veiksmas** Įdėkite: Maisto termometras.

**Mėsa, paukštiena ar žuvis**

Įkiškite Maisto termometras galą striausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.

**Užkepėlis**

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 kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.



**4-as veiksmas** Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.

**5-as veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

**6-as veiksmas**

- ● ● – 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

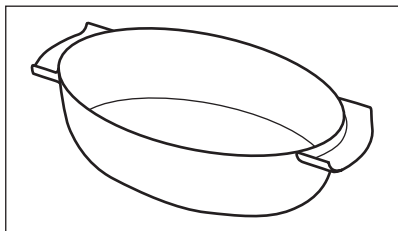


Priedų maisto ruošimui garuose komplektas su orkaite neteikiamas. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

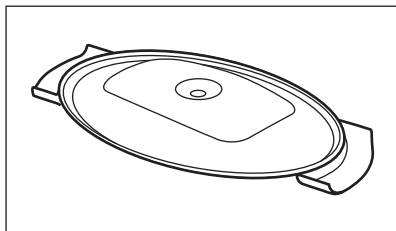
### Kepimo indas maisto ruošimui garuose

Kepimo indą sudaro stiklinis dubuo (A), dangtis (B), purkštuko vamzdelis (C), purkštukas (D) ir plieninės grotelės (E).

Stiklinis dubuo (A)

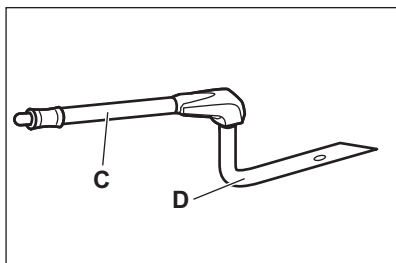


Dangtis (B)

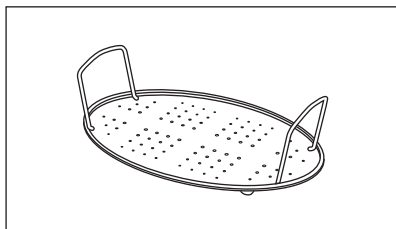


Purkštukas, purkštuko vamzdelis ir plieninės grotelės.

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 kepimo indą ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio.



### ISPĖJIMAS!

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 kepimo 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** Įjunkite 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



(°C)

iki 250



(val.)

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



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

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. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

### 11.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.



Kavos bandelės, 16 vnt.



kepamoji skarda ar surenkamoji skarda



(°C)

180








2




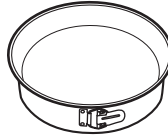

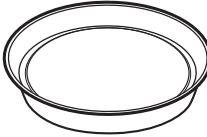
(min.)

20–30

		 (°C)		 (min.)
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausai- nėliai	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedi- delės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grote- lių	180	3	25–30
Mėsa virta ant nedi- delės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grote- lių	200	3	25–30
Viduržemio jūros dar- žovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji 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.








			
<b>Picos kepimo skarda</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

### 11.4 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 padėklas	3	170	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentinė	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentinė	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentinė	2	170	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.

						
				(°C)	(min)	
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynė	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynė	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Vielinė lentynė	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynė, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gamavimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

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.





### Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

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.



### Priedai

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.

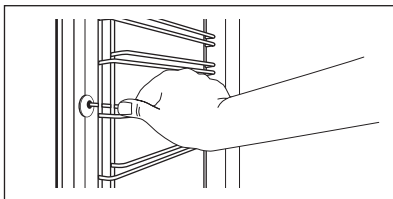
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

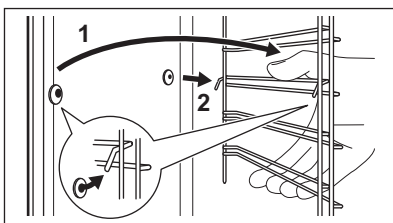
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

**2-as veiksmas** Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



**3-as veiksmas** Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

**4-as veiksmas** Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamųjų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 12.3 Kaip naudoti: Pirologinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirologinis valymas funkcija.

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠️ DĖMESIO

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

### Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus .

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę.

#### 2-as veiksmas

Paspauskite:  / Valymas.

#### 3-as veiksmas

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



Prasidėjus 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, orkaitę nesinaudokite.

### Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienes 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 išleidimo anga.

**3-as veiksmas** Į stalčių vandeniu įpilkite 850 ml vandens. Įpilkite 5 arbatinius šaukštelių citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.

**4-as veiksmas.** Išjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją SteamBake. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 min. išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

**5-as veiksmas.** Išjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją SteamBake. Nustatykite nuo 130 iki 230 °C temperatūrą. Po 10 minučių išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.



Po kiekvieno virimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklos, kad nesikauptų kalkių nuosėdos.

### 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 vandeniu pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 50	minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.
2	8 - 14		51 - 100	vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.
3	15 - 21		101 - 150	kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
4	22 - 28		virš 151	labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

## 12.5 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

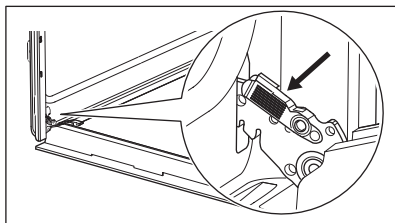
## 12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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“.

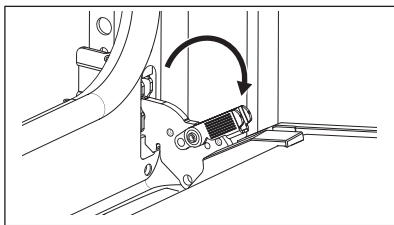
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

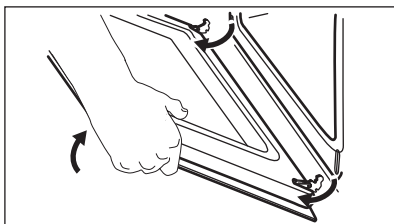
**1-as veiksmas** Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



**2-as veiksmas** Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



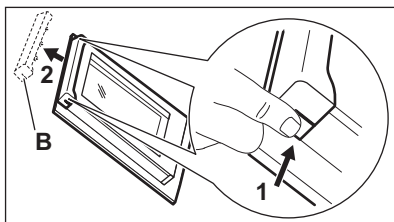
**3-ias veiksmas** Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



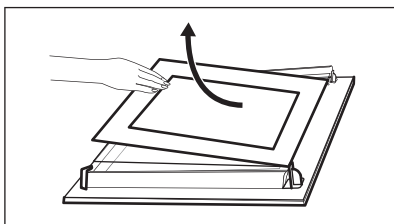
**4-as veiksmas** Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.

**5-as veiksmas.** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

**6-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.



**7-as veiksmas** Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



**8-as veiksmas** Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

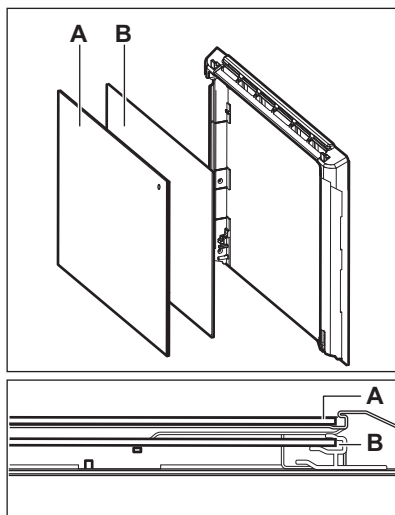
**9-as veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo dalis (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo dalies šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremų į atramas.



## 12.7 Kaip pakeisti: Lemputė

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

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

### Prieš keisdami lemputę:

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

## Galinė lemputė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

**2-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-as veiksmas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiu 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

Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.

Nenustatytas laikrodis.

Nevisiškai uždarytos durelės.

Perdegę saugiklis.

Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.



#### Veiksmai

Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.  
Žr. prijungimo schemą.

Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.

Pilnai uždarykite dureles.

Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinktys.



#### Komponentai



#### Aprašymas

Perdegę lemputė.



#### Veiksmai

Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.



#### Valymas



#### Aprašymas

Prietaiso viduje yra vandens.

Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.

Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.

Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.



#### Veiksmai

Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.

Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.



Vandens bakelyje yra vandens.

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.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
C2 – Maisto termometras yra prietaiso viduje vykstant Pirologinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos vykstant Pirologinis valymas.	Uždarykite dureles.
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 įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

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

#### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Prekės numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S.N.) .....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Energos efektyvumo rodyklė	81.2
Energos vartojimo efektyvumo klasė	A+

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

## 14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau 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 indikatorius arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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



## 15. MENIU STRUKTŪRA

### 15.1 Meniu

Meniu 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, greita	Trukmė: 1 h.
Pirolizinis valymas, įprasta	Trukmė: 1 h 30 min.
Pirolizinis valymas, intensyvi	Trukmė: 2 h 30 min.

### 15.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

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. Laikmačių, 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.

Papildomas meniu	Aprašymas
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo 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	 Mėgstamiausios	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP
--	---	--	---	--	--------------

### Pradėkite naudotis prietaisu

Spartusis paleidimas	Išjungimas	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas
Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekrane.	Paspauskite ir palai- kykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .

① – paspauskite ir palai-  
kykite nuspaudę, kol prietaisas išsijungs.

### Gaminimo pradžia

1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas	5-asis veiksmas.
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

## Maisto gaminimas garuose

Išpilkite šalto vandens į stalčių vandeniu. Vykdykite valdymo skydelyje pateiktus nurodymus.

**Pašildymas garais**  
Pašildykite maistą.

**Picos programa**

**Duona**




**Drėgmė maža**  
Maisto gaminimas garuose. Pagreitina maisto gamybą.

## Maisto gaminimas garuose

130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C
--------	--------------	--------------	--------------

## Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą

Naudokite automatinės programos, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: 	Paspauskite: 	Paspauskite  Ke- pimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.


## 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.

## Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Во нашите напори да бидеме одржливи, ги намалуваме хартиените средства и ги даваме целосните кориснички прирачници на интернет. Пристапете му на вашиот целосен кориснички прирачник на [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)  
Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	212
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	214
3. МОНТАЖА.....	218
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	220
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	220
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	222
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	222
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	227
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	229
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	233
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	234
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	237
13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	243
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	245
15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	246
16. ЛЕСНО Е!.....	247
17. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	249

## 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 параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- 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.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.

- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.

- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

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

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се

компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.

- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- 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 <sup>2</sup> )
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!

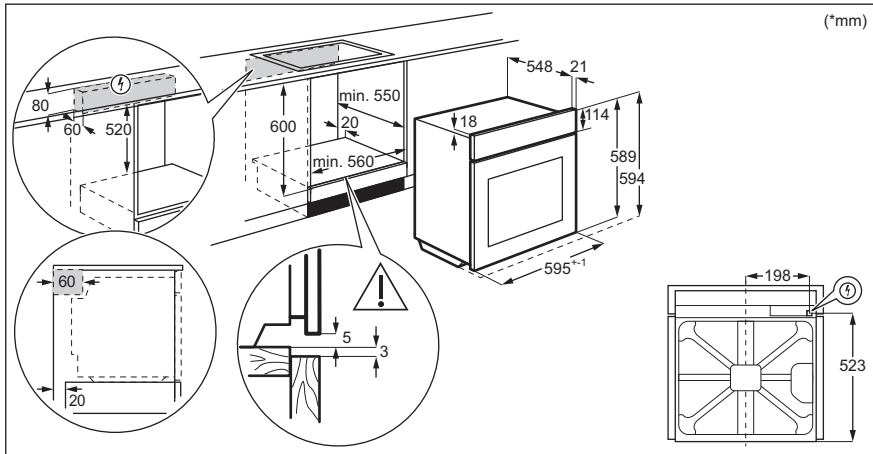
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

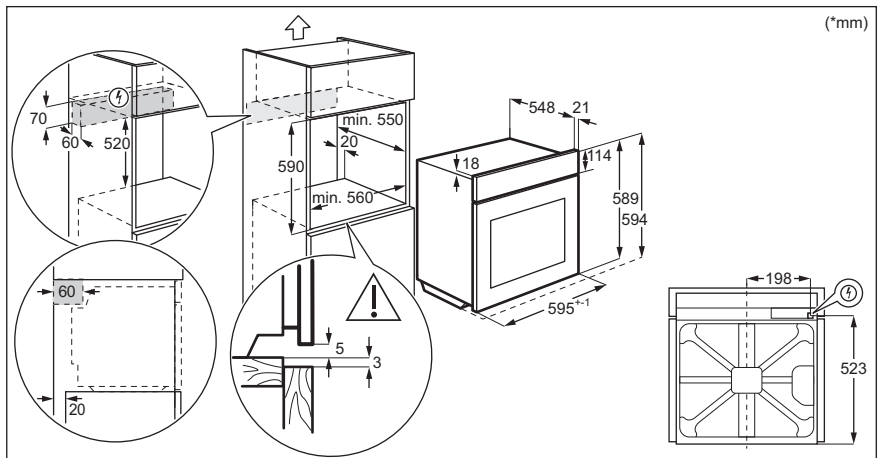
## 3.1 Вградување



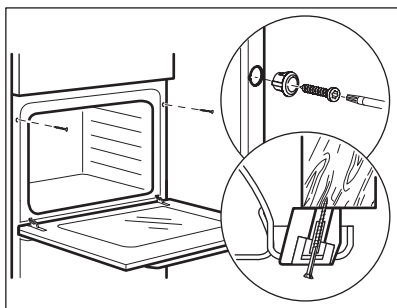
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



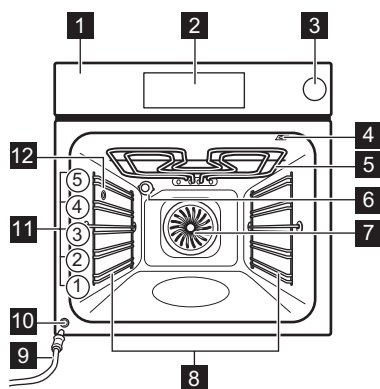


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 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 пара
- 11 Позиции на полици
- 12 Довод на пара

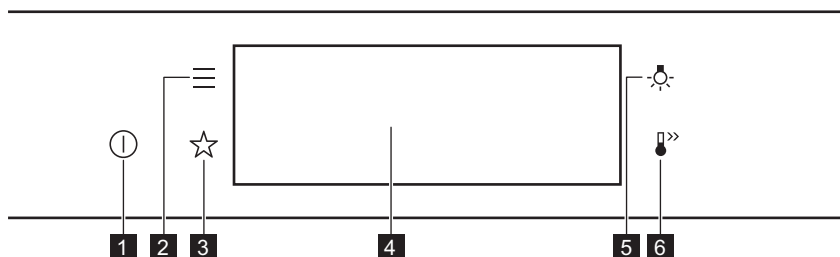
### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**  
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.

- **Сензор за храна**  
За мерење колку е зготвена храната.
- **Телескопски шипки**  
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

## 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

### 5.1 Преглед на контролната табла



<b>1</b>	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.
<b>2</b>	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
<b>3</b>	Омилени	Ги листа омилените поставки.
<b>4</b>	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
<b>5</b>	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
<b>6</b>	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.



Притиснете на

Допрете ја површината со врв на прст.



Движи

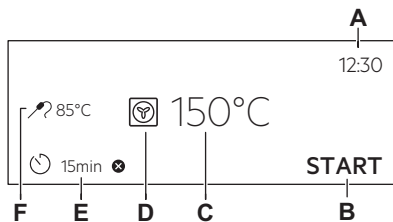
Пролизгајте со прст над површината.



Притиснете и држете

Допрете ја површината 3 секунди.

## 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.

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


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

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА


### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 7.1 Како да поставите: Функции на греење

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: <b>OK</b> . На екранот се прикажува: температура.
Чекор 4	Поставување: температура Притиснете: <b>OK</b> .
Чекор 5	Притиснете: <b>START</b> . 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 пареа

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 пареа.
Чекор 3	Притиснете: <b>OK</b> . На екранот се прикажани поставките за температурата.
Чекор 4	Поставете ја температурата.
Чекор 5	Притиснете: <b>OK</b> .
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.
<p> <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b></p> <p>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>	
Чекор 8	Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
Чекор 9	Притиснете: <b>START</b> . 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.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Печката е жешка. Постои ризик од изгореници. Внимавајте кога го празните садот за вода.

**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.

#### Индикатор за садот за вода



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.

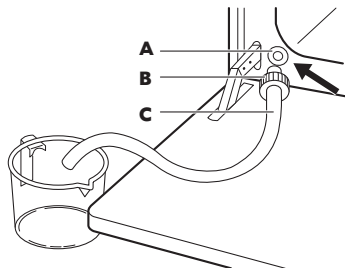
#### Празнење на садот за вода

**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 испулниот 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.
 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.



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.



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.
 Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Потпечено	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекнување и потпекување.
 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.

## Функција на греење Примена



### 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 од пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.

## 7.6 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 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.

### Како да се постави часовникот

**Чекор 3**      Поставете го времето. Притиснете: **OK**.

### 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: **OK**.

### 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: **OK**. 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: **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

### 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.

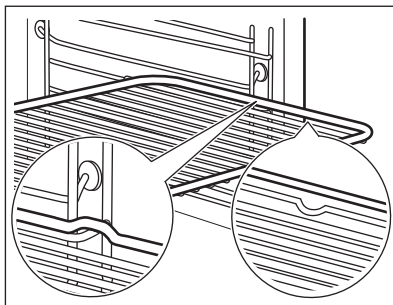
### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

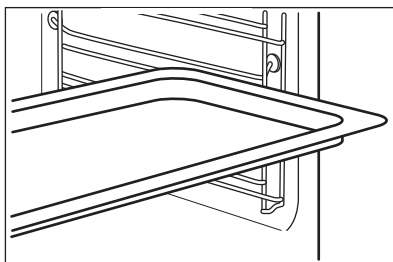
#### Решетка:

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



#### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



### 9.2 Сензор за храна

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

### Има две температури за поставување:



Температурата на печката (минимум 120 °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.

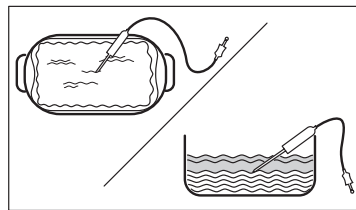
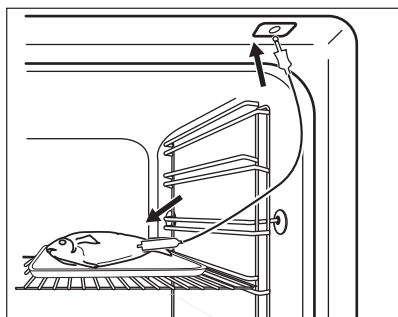
**Чекор 3** Ставете: Сензор за храна.

### Месо, живина и риба

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.

### Ѓувеч

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

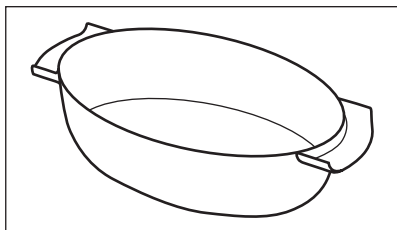


Приборот со додатоци за пареа не е испорачан со печката. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

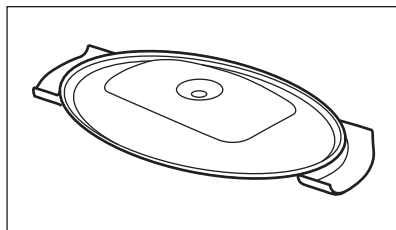
### Диетален сад за печење за функциите за готвење на пареа

Диеталниот сад за печење се состои од стаклена чинија (А), капак (Б), цевка за вбризгување (В), вбризгувач (Г), и челична скара (Д).

**Стаклена чинија (А)**

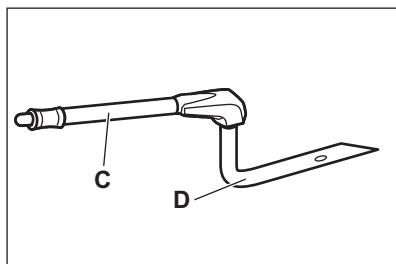


**Капак (Б)**

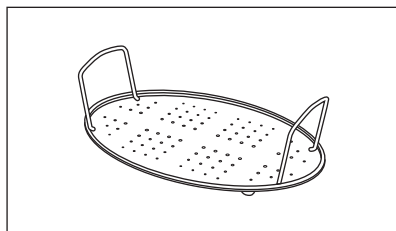


## Вбризгувач, цевка за вбризгување, и челична скара.

Цевката за вбризгување (В) служи за готвење на пареа, вбризгувачот (Г) служи за директно готвење на пареа.



Челична скара (Д)



- 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

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Чекор 1</b> | 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. |
| <b>Чекор 2</b> | Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа.  |
| <b>Чекор 3</b> | 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.


- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Чекор 1</b> | Поврзете го вбризгувачот со цевката за вбризгување. Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа.   |
| <b>Чекор 2</b> | 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. |
| <b>Чекор 3</b> | Поставете ја рерната на функција за готвење на пареа.   |


Кога гответе храна као што се полешко, патка, мисирка или голема риба поставете го вбризгувачот 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.



- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Чекор 1</b> | Вклучете го апаратот.  |
| <b>Чекор 2</b> | Одберете ја омилената поставка.  |
| <b>Чекор 3</b> | Притиснете:  . Изберете: Омилени. |
| <b>Чекор 4</b> | Изберете: Зачувај моментални нагодувања.   |
| <b>Чекор 5</b> | Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете на <b>OK</b> .                       |

 - 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.

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Чекор 1</b> | Вклучете го апаратот.  |
| <b>Чекор 2</b> | Поставете функција за греење.  |
| <b>Чекор 3</b> |   - 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



(°C)



(ч)

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








Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. 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. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

### 11.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

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

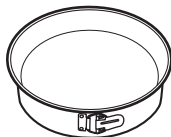
		 (°C)		 (мин)
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	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
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.



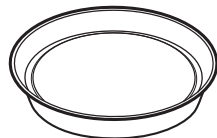
Тавче за пица



Сад за печење










Керамички сад








Рамна тава за печење  
колачиТемна, која не одбива  
светлина  
28 см дијаметарТемна, која не одбива  
светлина  
26 см дијаметарКерамика  
8 см дијаметар, 5  
см висинаТемна, која не одбива  
светлина  
28 см 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	Конвенциона лно 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	Конвенциона лно готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпа н безмасен, калап за колач Ø26 см	Конвенциона лно готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 мин

				 (°C)	 (мин)	
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандишпан 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	Конвенциона лно готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скара	Решетка, тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 10 мин

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Белешки околу чистењето



Средства за  
чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна  
употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

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 користете го приборот во машина за миене садови.

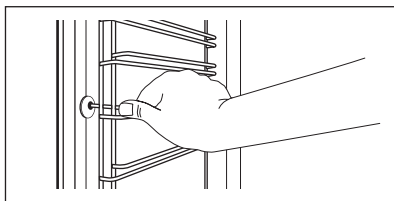
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

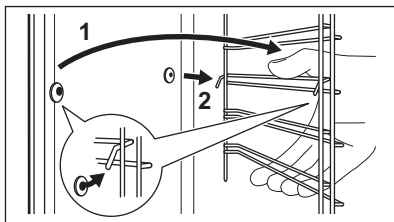
**Чекор 1** Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

**Чекор 2** Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



**Чекор 3** Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.

**Чекор 4** Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглиците за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.



## 12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.

### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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

### Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете ги сите додатоци.

Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

#### Чекор 1

Вклучете ја печката.

#### Чекор 2

Притиснете:  / Чистење.

#### Чекор 3

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

**i** Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Вентилаторот за ладење работи со поголема брзина.

STOP - притиснете го за да го зашрете чистењето пред да заврши.

Не користете ја печката додека симболот за заклучена врата не исчезне од екранот.

### 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: SteamBake. 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: SteamBake. 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 пареа.

### 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.

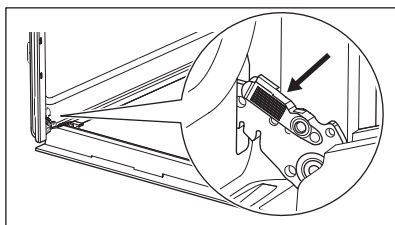
## 12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

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!

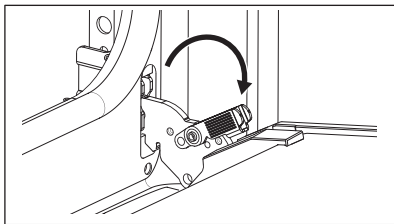
Не користете ја печката без стаклените плочи.

**Чекор 1** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.

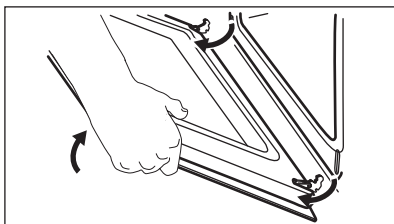




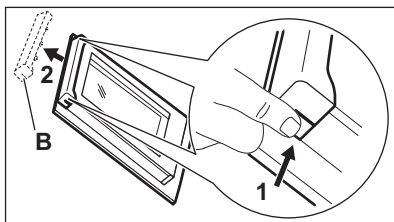
**Чекор 2** Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.



**Чекор 3** Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.

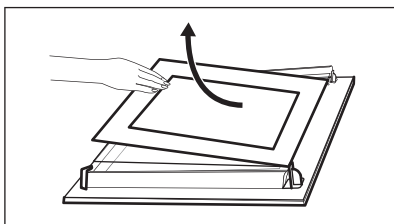


**Чекор 4** Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



**Чекор 5** Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпусти заптивката.

**Чекор 6** Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.



**Чекор 7** Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.

**Чекор 8** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

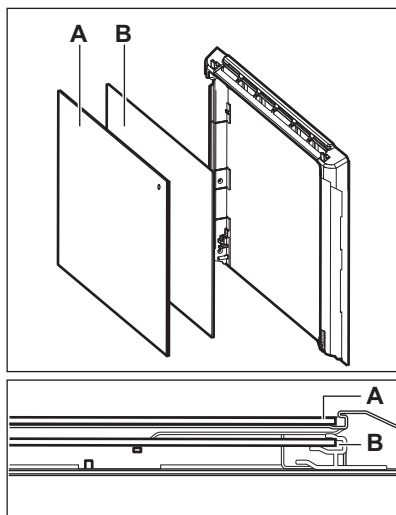
**Чекор 9** По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

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

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 демантира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



## 12.7 Како да замените: Светло

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

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

### Пред да ја замените светилката:

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

## Задно светло

**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.
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.



## Чистење



### Опис

Потребни се повеќе од три минути за да се испразни садот за вода или да истече водата од отворот на доводот на пареа.



### Решение

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 прекиноот 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

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859	
Индекс на енергетска ефикасност	81.2	
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle	
Број на вградени	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOC8P39H	33.3 кг.
	KOCBP39H	33.8 кг.

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

### 14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

#### Готвење со вентилатор

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

#### Преостаната топлина

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**

<b>Ставка во мени</b>	<b>Примена</b>	
Готвење со помош	Ги листа автоматските програми.	
Чистење	Ги листа програмите за чистење.	
Омилен	Ги листа омилените поставки.	
Опции	За поставување на конфигурацијата на апаратот.	
Нагодувања	Поставка	За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

### **15.2 Подмени за: Чистење**

<b>Подмени</b>	<b>Примена</b>
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**

<b>Подмени</b>	<b>Примена</b>
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.

Подмени	Примена
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.
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.
Тоновни 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	Тоновни на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Време во денот
-------	------------------------	--------------------	---------------------------	----------------

## Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:



Вклучено /  
Исклучено



Мени



Омилени



Таймер



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

Притиснете и држете:

### Чекор 2

... - одберете ја претпочитаната функција.

### Чекор 3

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



- притиснете за да го вклучите апаратот.

### Чекор 2



- одберете ја функцијата за греење.

### Чекор 3



поставете температура.

### Чекор 4

OK

- притиснете за да потврдите.

### Чекор 5

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.

## Готвење на пареа

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

Притиснете:

#### Чекор 2

Притиснете:

#### Чекор 3

Притиснете: Готвење со помош.

#### Чекор 4

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 озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

# Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi w naszej witrynie internetowej. Dostęp do pełnej wersji instrukcji obsługi można uzyskać na stronie [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	250
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	253
3. INSTALACJA.....	256
4. OPIS URZĄDZENIA.....	258
5. PANEL STEROWANIA.....	258
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	260
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	260
8. FUNKCJE ZEGARA.....	265
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	266
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	270
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	271
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	274
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	280
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	281
15. STRUKTURA MENU.....	283
16. TO PROSTE!.....	284
17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	285

## 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 odstępstwa 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 umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
---	---------

Wkręty mocujące	4x25 mm
-----------------	---------

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po

zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

**Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:**

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

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
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 zbliżać 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 nagraniu 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

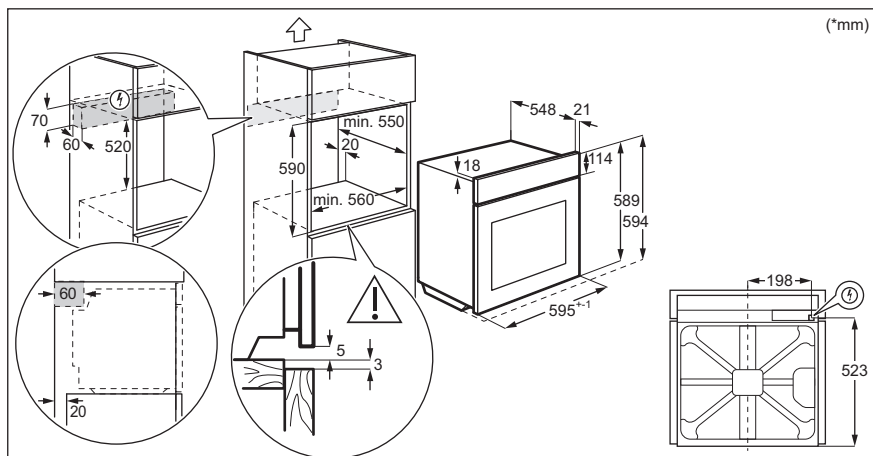
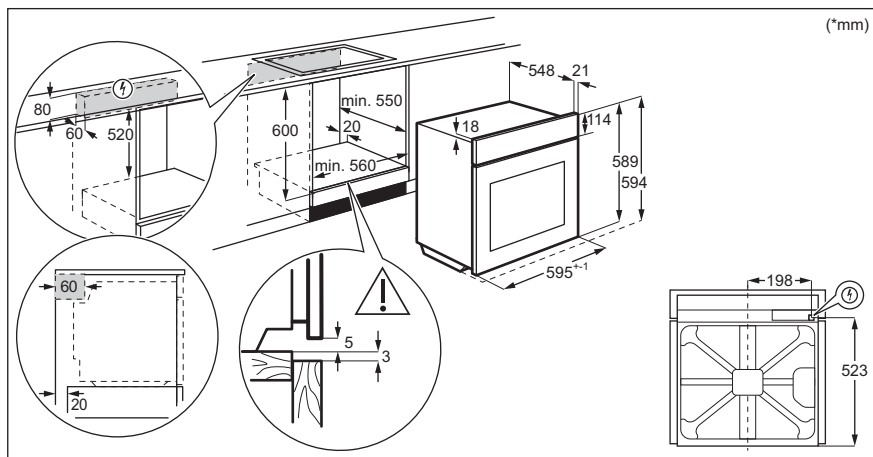


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

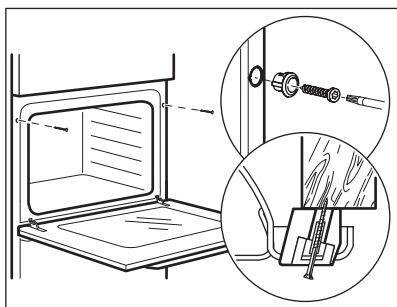
How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation





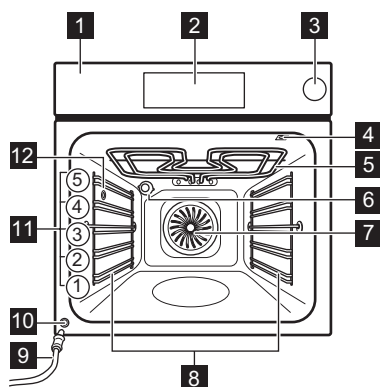


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szufłada 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

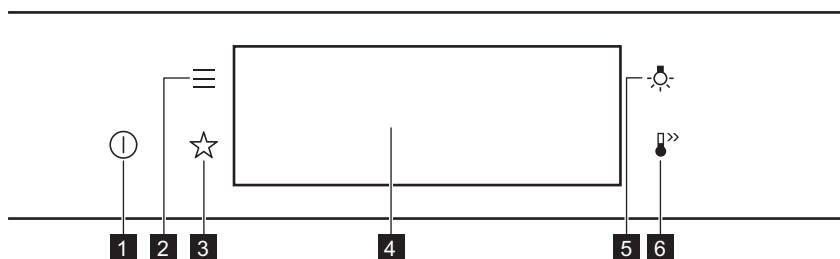
### 4.2 Akcesoria

- **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.

## 5. PANEL STEROWANIA

### 5.1 Widok panelu sterowania



- 1 Włączone / Wyłączone Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

<b>2</b>	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.



**Naciskaj przycisk**

Dotknąć powierzchni palcem.



**Przesunięcie**

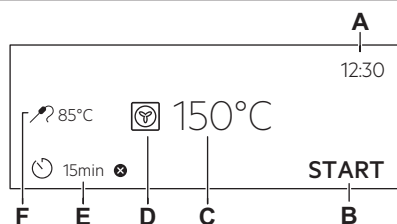
Przesunąć palcem po powierzchni.



**Nacisnąć i przytrzymać**

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## 5.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Aktualna godzina
- B. START/STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

### Wskaźniki na wyświetlaczu

**Podstawowe wskaźniki** – służą do obsługi wyświetlacza.



Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.



Powrót do poprzedniego poziomu menu.



Anulowanie ostatniej czynności.



Włączanie i wyłączanie opcji.

**Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja jest włączona.



Funkcja jest włączona.  
Pieczenie kończy się automatycznie.



Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

### Wskaźniki timera



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	Krok 2	Krok 3
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.

<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.


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

## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE


### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
<b>Krok 3</b>	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
<b>Krok 4</b>	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 6</b>	Wyłączyć piekarnik.

## 7.2 Jak ustawić: Funkcję pieczenia parowego

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia parowego.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
<b>Krok 4</b>	Ustawić temperaturę
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>OK</b> .
<b>Krok 6</b>	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
<b>Krok 7</b>	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.
<p> <b>OSTRZEŻENIE!</b></p> <p>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>	
<b>Krok 8</b>	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
<b>Krok 9</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
<b>Krok 10</b>	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
<b>Krok 11</b>	Wyłączyć piekarnik.

**Krok 12** Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

**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.

### Wskaźnik zbiornika na wodę



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.

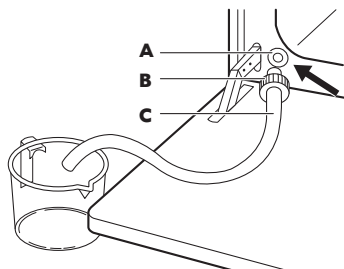
### Opróżnianie zbiornika na wodę

**Krok 1** Wyłączyć piekarnik, zostawić otworzone drzwi i poczekać, aż piekarnik ostygnie.

**Krok 2** Podłączyć rurę odpływową (C) do zaworu spustowego (A) przez złącze (B).

**Krok 3** Utrzymać 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 ówmiarkach, sajjgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 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).

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Suszenie</b>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <b>Podgrzewanie talerzy</b>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <b>Rozmrażanie</b>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 <b>Zapiekanki</b>	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg (niska temp.)</b>	Do przyrządzenia delikatnych, soczystych pieczeni.
 <b>Podtrzymywanie temp.</b>	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 <b>Termoobieg wilgotny</b>	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
 <b>Regeneracja</b>	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.
 <b>Funkcja Pizza</b>	Pieczenie pizzy.
 <b>Chleb</b>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <b>Mała wilgotność</b>	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu caserole. 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 działa z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

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

## 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 włączyć i wyłączyć.


### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: Aktualna godzina.
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: <b>OK</b> .


  

Jak ustawić czas pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: <b>OK</b> .

### 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.

### 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.

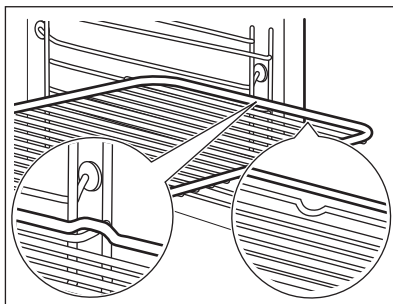
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również

przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

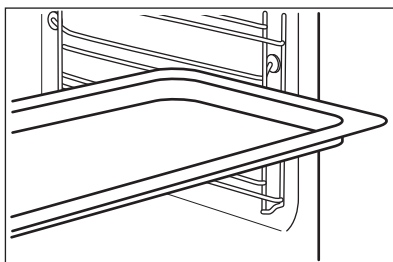
**Ruszt:**

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.

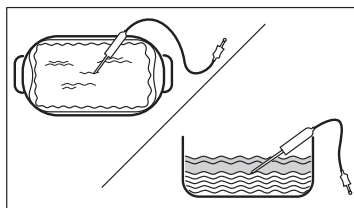
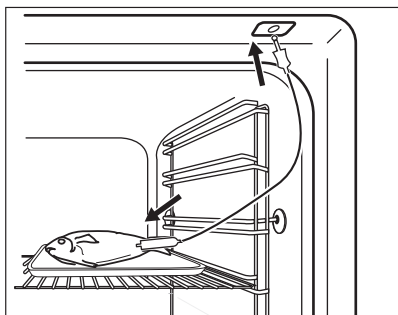
**Krok 3** Umieścić: Termosonda.

**Mięso, drób i ryby**

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.

**Zapiekanki**

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.



**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**

- ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną 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 ustaloną 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.

 **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## 9.4 Akcesoria do gotowania na parze

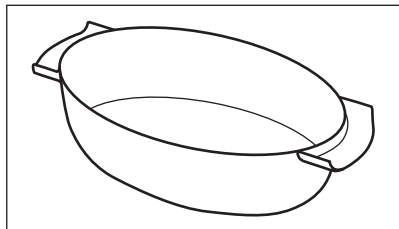


Akcesoria do pieczenia parowego nie są dostarczane z piekarnikiem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

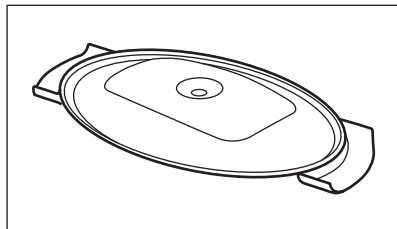
## Naczynie do dietetycznego pieczenia parowego

Naczynie do pieczenia dietetycznego składa się ze szklanej miski (A), pokrywy (B), rurki dyszy (C), dyszy (D) oraz grilla stalowego (E).

Szklana miska (A)

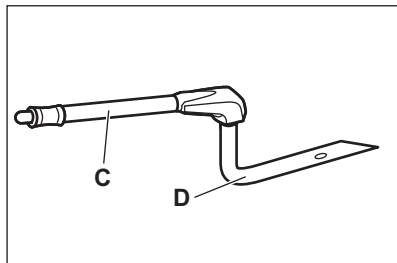


Pokrywa (B)

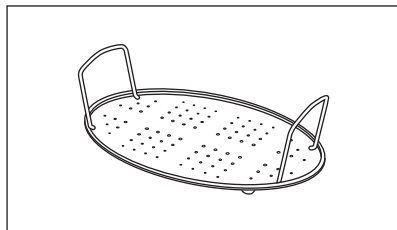


Dysza, rurka dyszy i stalowy grill.

Rurka dyszy (C) służy do gotowania na parze, dysza (D) jest przeznaczona do bezpośredniego pieczenia parowego.



Grill stalowy (E)



- 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 naczyń do pieczenia środkami ściernymi ani proszkami do czyszczenia.

## 9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego

<b>Krok 1</b>	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.
<b>Krok 2</b>	Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
<b>Krok 3</b>	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.


<b>Krok 1</b>	Połączyć dyszę z rurką dyszy. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
<b>Krok 2</b>	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.
<b>Krok 3</b>	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.

<b>Krok 1</b>	Włączyć urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć <b>OK</b> .



– nacisnąć, aby zresetować ustawienie.



– nacisnąć, aby anulować ustawienie.

### 10.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

**Krok 1** Włącz 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



(°C)



(godz.)

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



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

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.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

## 11.2 Termoobieg wilgotny

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



Słodkie bułki, 16 szt.



blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha



(°C)

180








2



(min)


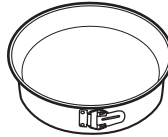

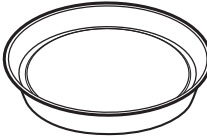
20 - 30

		 (°C)		 (min)
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia 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
Krucze 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 naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.








			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

### 11.4 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	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

				 ( °C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

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.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

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.

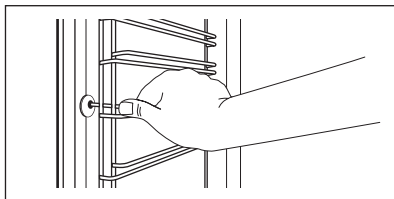
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

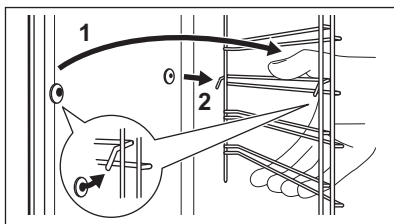
**Krok 1** Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



**Krok 3** Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

**Krok 4** Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

### UWAGA!


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


### Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

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, intensywne.	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

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Umieść głęboką blachę poniżej wlotu pary.
<b>Krok 3</b>	Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.
<b>Krok 4</b>	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: SteamBake. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.





**Krok 5** Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: SteamBake. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wylączyć piekarnik po upływie 10 minut i zaczekać, aż ostygnie.

 Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, należy opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.

#### Po zakończeniu czyszczenia:

Wylączyć 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	miękką	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.

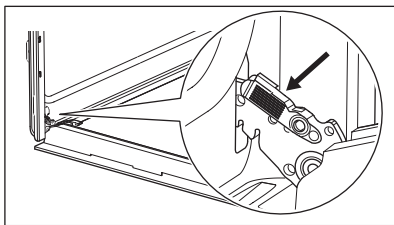
## 12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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”.

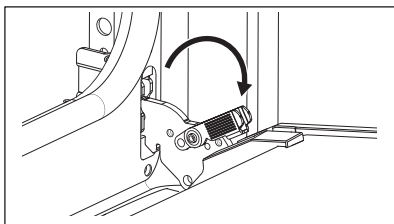
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

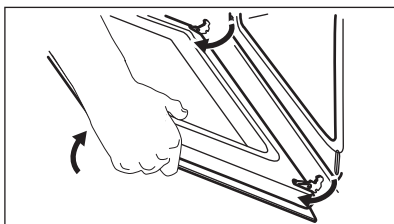
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



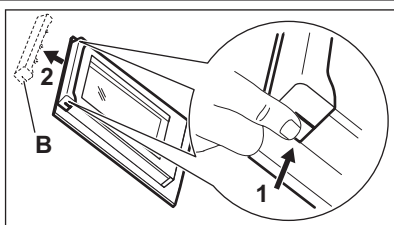
**Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



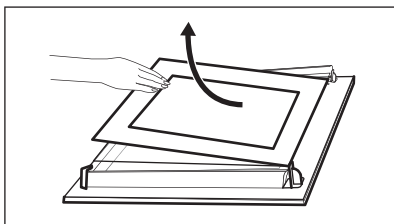
**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.



**Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

**Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

**Krok 7** Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



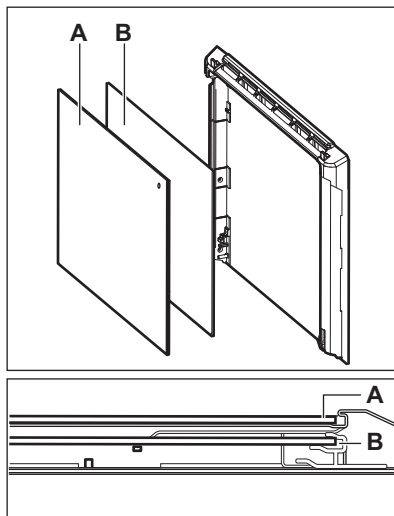
**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

**Krok 9**

Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.

**12.7 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**

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

**Krok 2**

Odłączyć piekarnik od zasilania.

**Krok 3**

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

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Zadziałał bezpiecznik.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.



#### Środek zaradczy

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.  
Patrz schemat połączeń.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Domknąć drzwi.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



#### Podzespoły



#### Opis

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



#### Środek zaradczy

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



#### Czyszczenie



#### Opis

W komorze urządzenia znajduje się woda.

Pieczenie parowe nie działa.

Pieczenie parowe nie działa.

Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.



#### Środek zaradczy

W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.

W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.

W zbiorniku wody jest woda.

W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.  
Wyczyścić zbiornik na wodę.





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.	Włączyć i wyłączyć 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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

### Pieczenie z termoobiegiem

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

### Ciepło resztkowe

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 resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## 15. STRUKTURA MENU

### 15.1 Menu

Pozycja menu	Zastosowanie	
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.	
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 wyłączanie 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.
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:

 Włączone / Wyłączone       Menu       Ulubione       Timer       Termosonda      START / STOP

### Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

<b>Szybkie uruchomienie</b>	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	<b>Krok 1</b> Nacisnąć i przytrzymać: ①.	<b>Krok 2</b>  ... — wybrać preferowaną funkcję.	<b>Krok 3</b> Nacisnąć: START .
<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	① - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		

## Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
	 ...	°C	OK	START
- nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	- wybrać funkcję pieczenia.	- ustawić temperaturę / .	- nacisnąć, aby potwierdzić.	- nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

## Gotowanie na parze:

Wlać zimną wodę z kranu do szuflady na wodę. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.




Regeneracja	Funkcja	Chleb	Mała wilgotność
Odgrzewać potrawę.	Pizza		Gotowanie na parze. Przyspiesza gotowanie.

## Gotowanie na parze:

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 wspomagane	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.

## Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	286
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	289
3. УСТАНОВКА.....	293
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	294
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	295
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	296
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	297
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	302
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	303
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	307
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	308
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	312
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	318
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	319
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	321
16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	322
17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	323

## 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 перчатки 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.
- 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 пиролитической 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.
- 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. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
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 пропитанные ими предметы.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 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 ручки и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.

- Пиролитическая 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 пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических 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 пиролитической 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 пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической 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!**

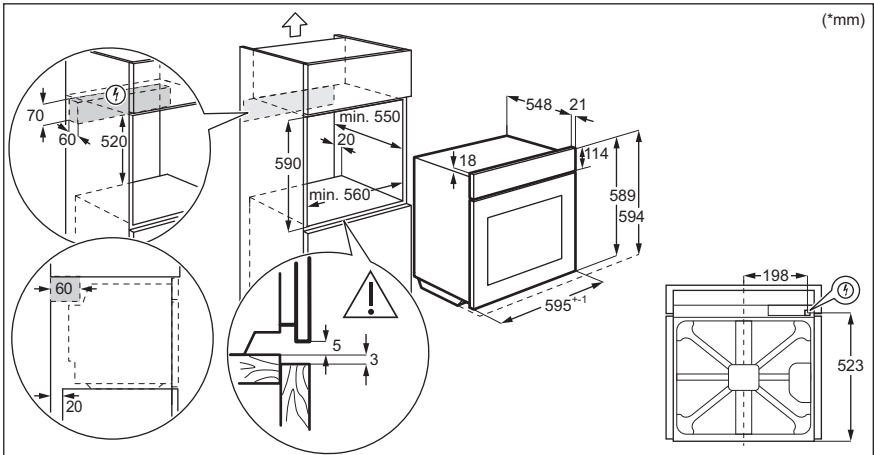
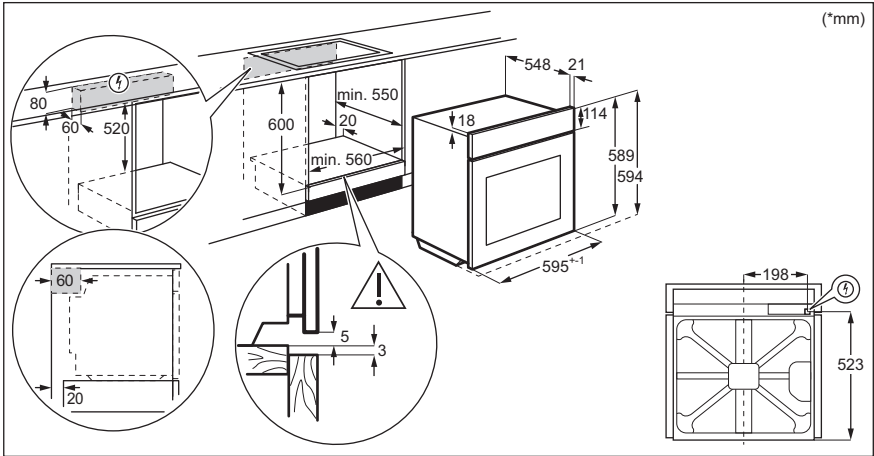
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

#### 3.1 Встраивание

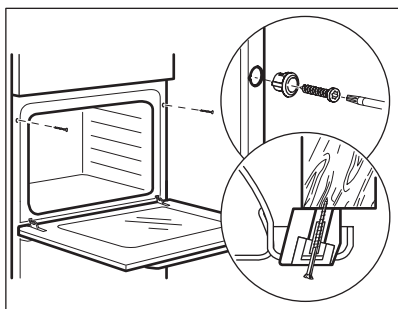


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

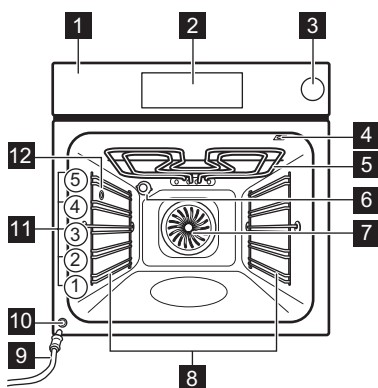


## 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 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

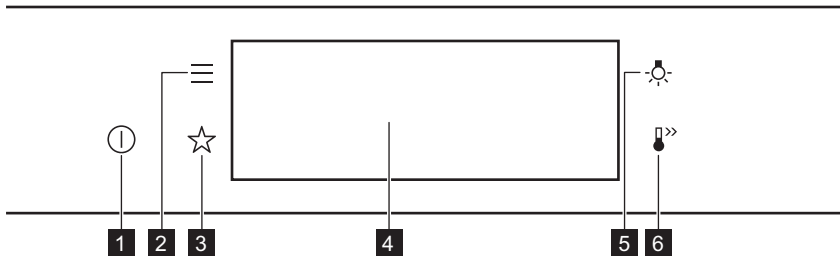
- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

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.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 5.1 Общий вид панели управления



<b>1</b>	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
<b>2</b>	Меню	Содержит список функций прибора.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
<b>6</b>	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.



**Нажимайте кнопку**

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



**Переместите**

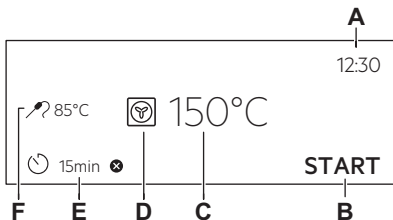
Проведите кончиком пальца по поверхности.



**Нажмите и удерживайте**

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

### 5.2 Дисплей







Дисплей с набором кнопок.

- 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.

			
Подтверждение выбора / параметра настройки.	Возврат на один уровень в меню.	Отмена последнего действия.	Включение и выключение опций.

Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.

		
Функция включена.	Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	Звуковая сигнализация отключена.

Индикаторы таймеров

	
Установка функции: Отложенный запуск.	Отмена настройки.

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Первоначальная очистка

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
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 час.

---

**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**.  
Термошуп — шуп 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** 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.

 **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.

**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.

 **ВНИМАНИЕ!**

Духовой шкаф сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении выдвижного резервуара для воды.

**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.

### Индикаторы состояния емкости для воды

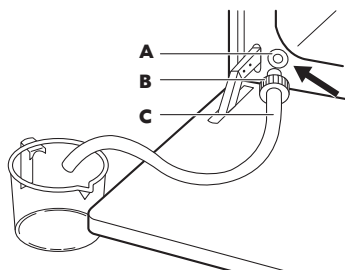


Резервуар пуст. Заполните резервуар.

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 гратенов и обжаривание.





Режим нагрева	Применение
 <b>Горячий воздух</b>	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °С – 40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 <b>Замороженные продукты</b>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <b>Традиционное приготовление</b>	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 <b>Подготовка теста</b>	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

## ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 <b>Консервирование</b>	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 <b>Высушивание</b>	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 <b>Подогрев тарелок</b>	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 <b>Размораживание</b>	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 <b>Гратен</b>	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <b>Низкотемпературное приготовление</b>	Приготовление нежного и сочного жаркого.

Режим нагрева	Применение
 <b>Поддержание тепла</b>	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 <b>Влажная конвекция</b>	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».

## ПАР

Режим нагрева	Применение
 <b>Регенерация</b>	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 <b>Пицца</b>	Приготовление пиццы.
 <b>Хлеб</b>	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 <b>Горячий пар (25%)</b>	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

### 7.6 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

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 Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

## 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.
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 .

### 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 .
- Шаг 5** Нажмите: Завершить действи.
- Шаг 6** Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.
- Шаг 7** Нажмите: **OK**. 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: **OK**. 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 время 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 **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

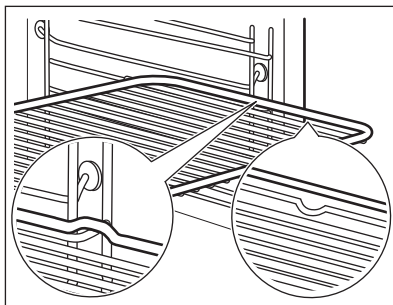
### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

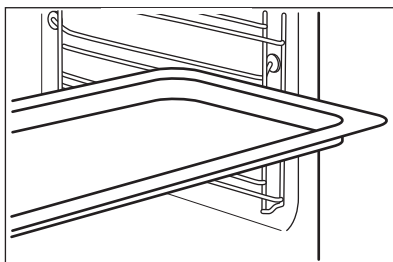
#### Решетка:

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.

**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.

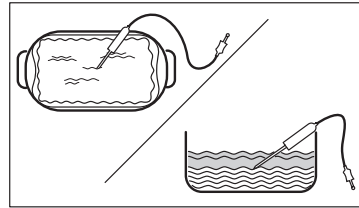
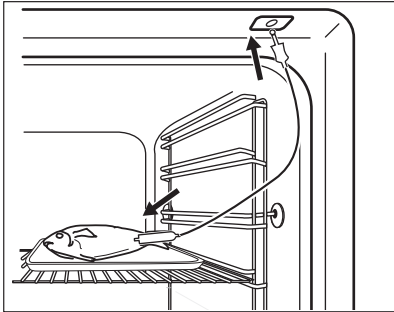
**Мясо, птица и рыба**

**Запеканки**



Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав 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.




**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:

- 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:  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.

 **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

## 9.4 Аксессуары для приготовления на пару

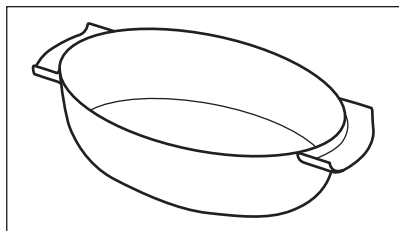


Набор аксессуаров для приготовления на пару не входит в комплект духового шкафа. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

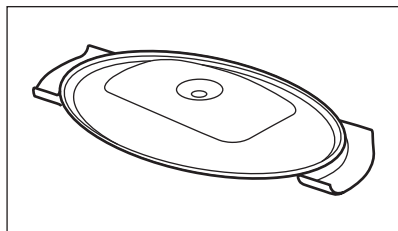
## Емкость для приготовления диетических блюд

Емкость для диетического приготовления состоит из стеклянной чаши (А), крышки (В), трубки форсунки (С), форсунки (D) и стальной решетки (Е).

Стеклянная миска (А)

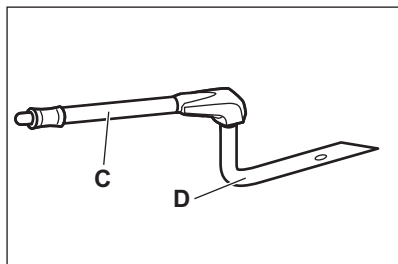


Крышка (В)

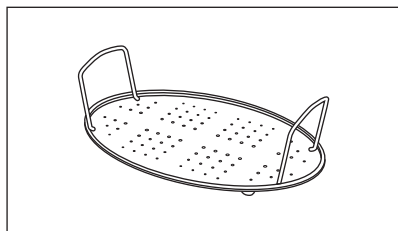


Форсунка, трубка форсунки и стальная решетка.

Трубка форсунки (С) предназначена для приготовления на пару, форсунка (D) предназначена для приготовления непосредственно на пару.



Стальная решетка (Е)



- 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

Поместите емкость на стальную решетку. Добавьте немного воды. Не используйте крышку.

### ВНИМАНИЕ!

Во время работы духового шкафа форсунка может сильно нагреваться. Всегда пользуйтесь прихватками. Если функция пара не используется, извлеките форсунку из духового шкафа.


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.

При приготовлении курицы, утки, индейки или крупной рыбы поместите форсунку в продукт.

## 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.
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

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термошуп, 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








Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. 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. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

## 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
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
Макароны, 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

		 (°C)		 (мин)
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

### 11.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары








Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.








			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, вы- сота 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	-

						
				(°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.
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

## 12. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

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.

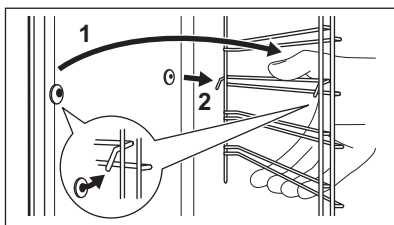
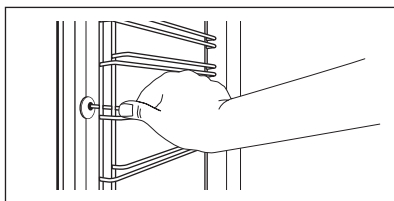
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.



## 12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<b>Шаг 1</b>	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
<b>Шаг 2</b>	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
<b>Шаг 3</b>	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
<b>Шаг 4</b>	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 мебельной 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

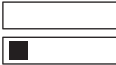



<b>Шаг 1</b>	Выключите духовой шкаф.
<b>Шаг 2</b>	Подставьте ситейник под входное отверстие для пара.
<b>Шаг 3</b>	Налейте 850 мл воды в резервуар для воды. Добавьте 5 чайных ложек лимонной кислоты. Подождите 60 мин
<b>Шаг 4</b>	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Запекание с паром. Установите температуру 230°C. Выключите духовой шкаф через 25 минут и подождите, пока он не остынет.
<b>Шаг 5</b>	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Запекание с паром. 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.

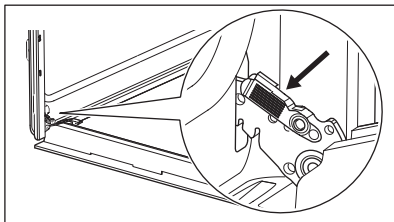
## 12.6 Извлечение и установка: Дверца

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.

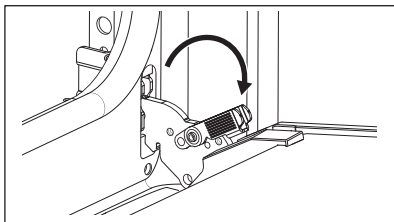
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

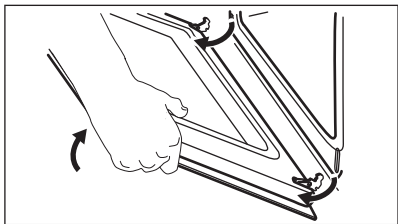
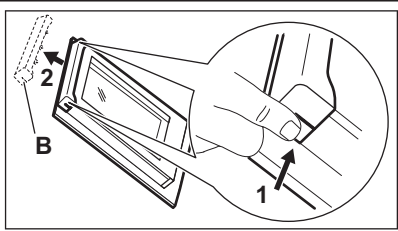
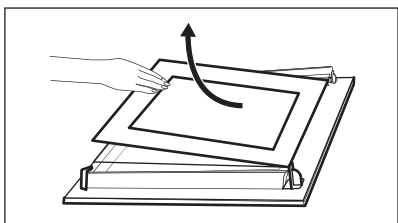
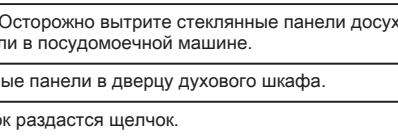
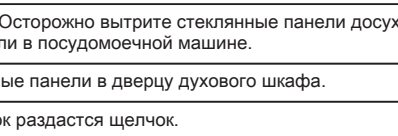
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

**Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



**Шаг 2** Поднимите и потяните защелки до щелчка.

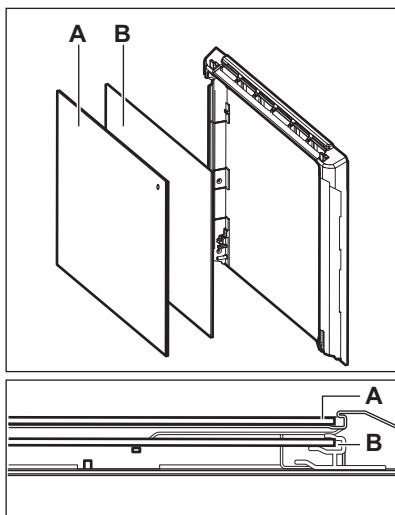


<b>Шаг 3</b>	Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.	
<b>Шаг 4</b>	Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.	
<b>Шаг 5</b>	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
<b>Шаг 6</b>	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
<b>Шаг 7</b>	Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	
<b>Шаг 8</b>	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
<b>Шаг 9</b>	После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.	
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся 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...

 <b>Прибор не включается или не нагревается</b>	
 <b>Возможная причина</b>	 <b>Способ устранения</b>
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.

 <b>Компоненты</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Способ устранения</b>
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

 <b>Очистка</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Способ устранения</b>
В камере прибора есть вода.	Недостаточно много воды в резервуаре для воды.
Не работает функция приготовления на пару.	В отверстия 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 отверстия 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 Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EОС8Р39Н 949494858 КОСВР39Н 949494859
Индекс энергетической эффективности (EELcavity)	81.2

Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Electric cavity</sub> )	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Electric cavity</sub> )	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOC8P39H	33.3 кг
	KOCBP39H	33.8 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

## 14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за 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.
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.

Подменю	Применение
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.

## 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. ПРОЩЕ 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		Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Нажмите и удерживайте: ①.	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .

## Начните пользоваться прибором

### Быстрое выключение

Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.

 — нажмите и удерживайте, пока прибор не выключится.

## Начните приготовление

### Шаг 1



- нажмите, чтобы включить прибор.

### Шаг 2



- выберите режим нагрева.

### Шаг 3



— установите температуру.

### Шаг 4

OK

- нажмите для подтверждения.

### Шаг 5

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.

## Приготовление на пару

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

Нажмите .

#### Шаг 2

Нажмите: .

#### Шаг 3

Нажмите:  Помощь в Приготовлении.

#### Шаг 4

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.

## Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



У тежњи да постигнемо еколошку одрживост, смањујемо количину папира и пружамо комплетна корисничка упутства у електронском облику. Комплетно корисничко упутство можете погледати на [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	325
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	327
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	331
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	333
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	333
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	335
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	335
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	340
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	341
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	345
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	346
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	349
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	355
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	356
15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	358
16. ЛАКО ЈЕ!.....	359
17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	360

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.

- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- 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 монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.

- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким



карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 см дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и 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, раствараче 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/остаји 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!

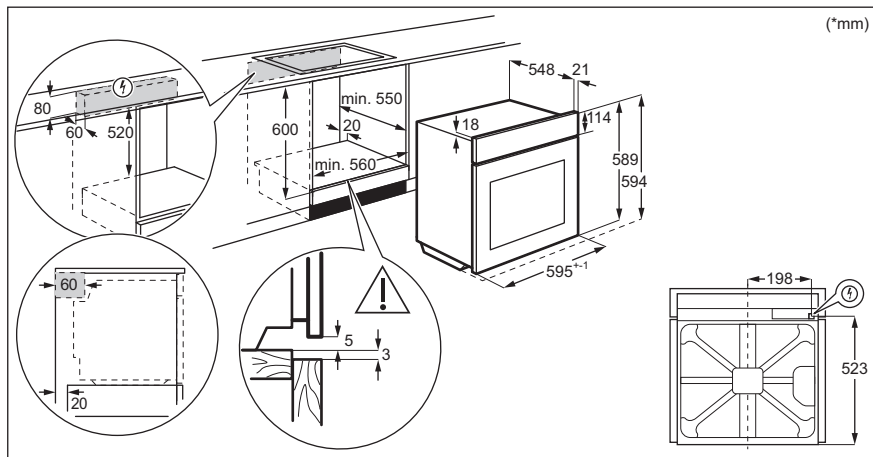
Погледајте поглавља о безбедности.

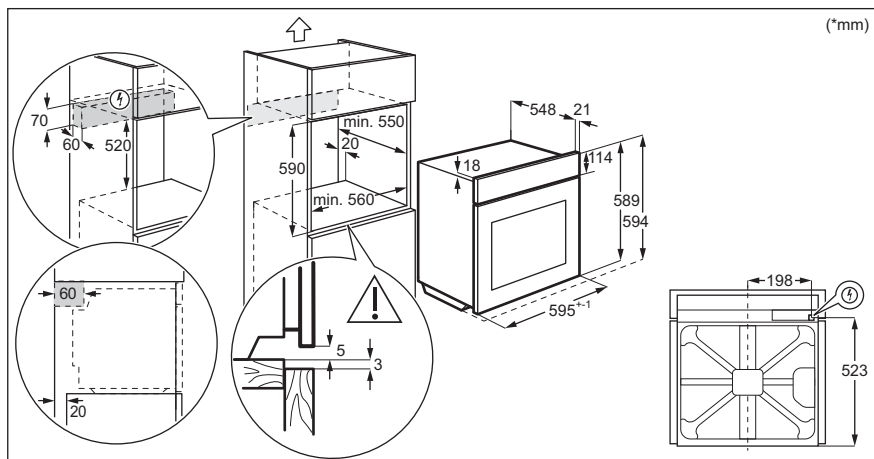
## 3.1 Уграђивање



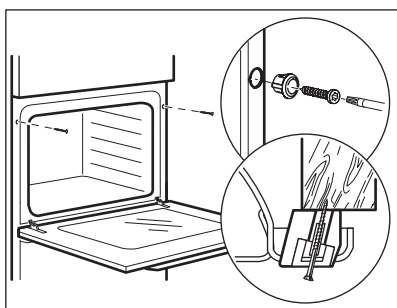
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



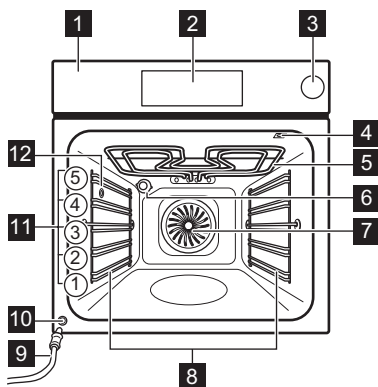


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 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

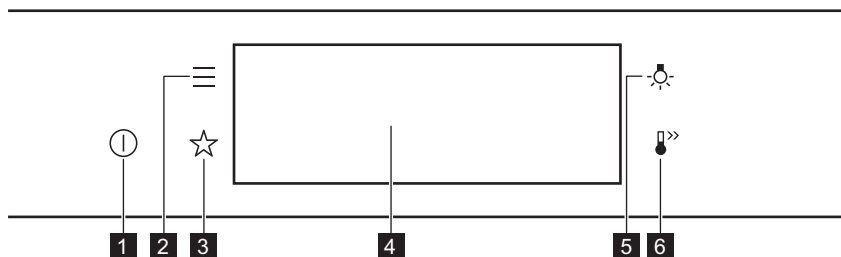
### 4.2 Прибор

- **Решетка полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Температурни сензор**  
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**  
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

### 5.1 Преглед командне табле



<b>1</b>	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
<b>2</b>	Мени	Наводи функције апарата.
<b>3</b>	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
<b>4</b>	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
<b>5</b>	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
<b>6</b>	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.



Притисните дугме



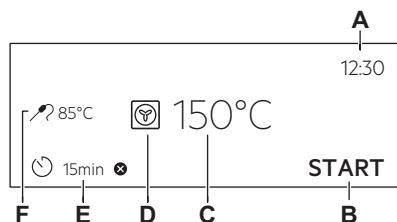
Померите



Притисните и задржите

Додирните површину врхом прста. Превуците прстом преко површине. Додирните површину на 3 секунде.

## 5.2 Дисплеј



Дисплеј са подешеним кључним функцијама.

- A. Доба дана
- B. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ
- C. Температуре
- D. Функције загревања
- E. Тајмер
- F. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

## Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.



За потврђивање изабране ставке/подешавања.



За враћање за један ниво уназад у менију.



За поништавање последње активности.



За укључивање и искључивање опција.

Огласи звучни сигнал индикатори функција – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.



Функција је укључена.



Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.



Звук аларма је искључен.

## Индикатори времена



За подешавање функције: Одложени старт.



За отказивање подешавања.

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Прво чишћење

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.	Уређај и додатну опрему очистите 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.

<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
<b>Корак 2</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите пећницу да ради 1 ч.
<b>Корак 3</b>	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

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
<b>Корак 2</b>	Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
<b>Корак 3</b>	Одаберите функцију загревања и притисните: <b>OK</b> . Дисплеј приказује: температуру.

<b>Корак 4</b>	Подесите температуру. Притисните: <b>ОК</b> .
<b>Корак 5</b>	Притисните: <b>START</b> . Температурни сензор - можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
<b>STOP</b> - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
<b>Корак 6</b>	Искључите рерну.

## 7.2 Како се подешава: функција загревања на пари

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања на пари.
<b>Корак 3</b>	Притисните: <b>ОК</b> . Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
<b>Корак 4</b>	Подесите температуру.
<b>Корак 5</b>	Притисните: <b>ОК</b> .
<b>Корак 6</b>	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.

### **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.

<b>Корак 8</b>	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
<b>Корак 9</b>	Притисните: <b>START</b> . Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
<b>Корак 10</b>	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.
<b>Корак 11</b>	Искључите рерну.
<b>Корак 12</b>	Испразните фиоку за воду када се кување заврши.

### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Рерна је врела. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните фиоку за воду.

**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.

### Индикатор резервоара за воду



Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду на дно унутрашњости. Сунђером уклоните воду.

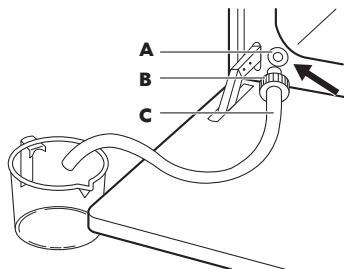
### Пражњење резервоара за воду

**Корак 1** Искључите пећницу, оставите врата отворена и сачекајте док се пећница не охлади.

**Корак 2** Повежите одводну цев (C) на вентил за одвод (A) преко конектора (B).

**Корак 3** Држите крај цеви испод нивоа A и узастопно притискајте B да бисте прикупили преосталу воду.

**Корак 4** Одвојте C и B 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 кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 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.

Функција загревања	Примена
 <b>Загревање посуђа</b>	За загревање посуђа пре сервирања.
 <b>Одмрзавање</b>	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 <b>Гратинирано</b>	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <b>Споро кување</b>	За припремање меког, сочног печења.
 <b>Одржавање топлоте</b>	За одржавање топлоте хране.
 <b>Влажно печење уз вентилатор</b>	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
 <b>Регенерисање паре</b>	Подгревање 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.
 <b>Функција за пицу</b>	Печење пице.
 <b>Печење хлеба</b>	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 <b>Ниска влажност</b>	Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

## 7.6 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови 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 га укључити и искључити.



### 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:  .



  

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните:  .

### 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.

### 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 **+1min** 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.

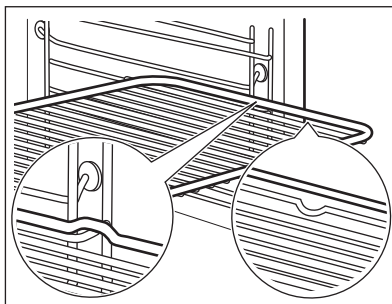
### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица

око полице спречава клизање посуђа на полици.

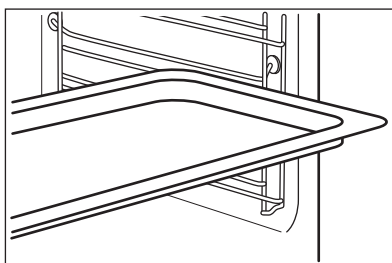
**Решеткаста полица:**

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:**



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.

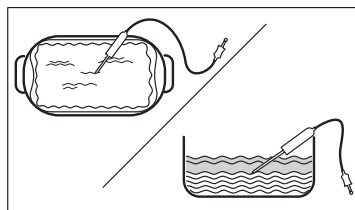
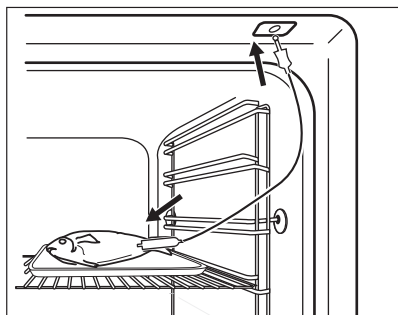
**Корак 3** Поставите: Температурни сензор.

**Месо, живина и риба**


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.

**Касерола**

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**

- ● ● - 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: **ОК** 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** Извуците Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.

 **УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

## 9.4 Прибор за кување на пари

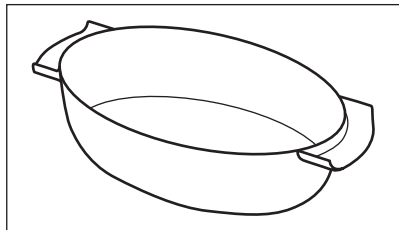


Комплет прибора за припрему хране на пари није испоручен уз ову рерну. За више информација обратите се локалном добављачу.

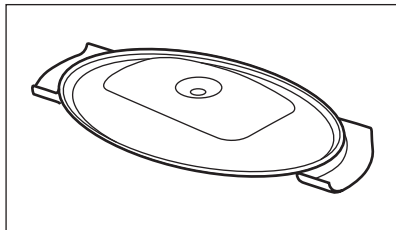
### Посуда за дијетално печење за функције кувања на пари

Посуда за дијетално печење састоји се од стаклене посуде (А), поклопаца (В), цеви бризгаљке (С), бризгаљке (D) и челичне решетке (E).

Стаклена посуда (А)

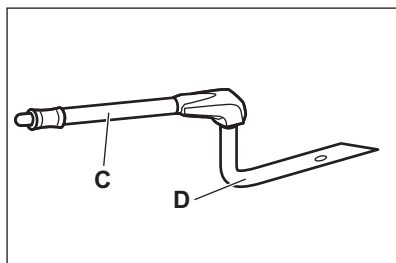


Поклопац (В)

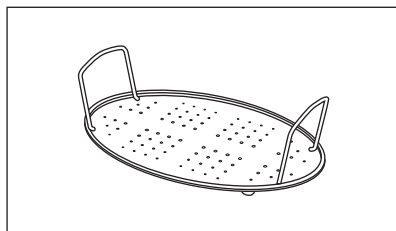


Бризгаљка, цев бризгаљке и челична решетка.

Цев бризгаљке (С) служи за кување на пари, а бризгаљка (D) за кување на директној пари.



Челична решетка (E)



- 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.



## 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 бризгаљке у отвор поклопца. Ставите посуду за печење на други положај решетке одоздо.
Корак 2	Прикључите цев бризгаљке 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!

Бризгаљка може бити врела док рерна ради. Увек користите рукавице за рерну. Извадите бризгаљку из рерне кад не користите функцију паре.



Корак 1	Прикључите бризгаљку заједно са њеном цеви. Прикључите цев бризгаљке на цево за пару.
Корак 2	Ставите посуду за печење на први или други положај решетке одоздо. Уверите се да се цев бризгаљке није заглавила. Бризгаљку држите подаље од грејача.
Корак 3	Подесите рерну на функцију кувања на пари.

Кад припремате намирнице попут пилетине, пачетине, ћуретине или веће рибе, ставите бризгаљку 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 чишћења. 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  .



– 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



(°C)



(ч)

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
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
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

		 (°C)		 (мин)
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 вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(мин)	
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Немасна бисквит торта, калуп за торту 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 пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица, посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

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.

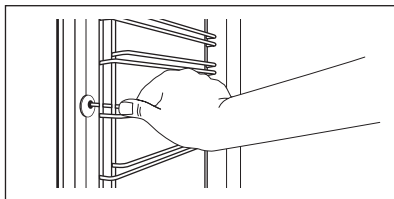
Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

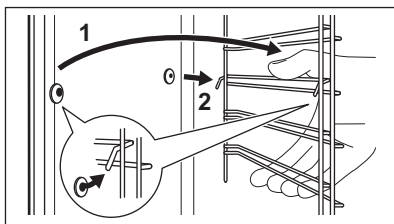
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



## 12.3 Како да користите: Пиrolитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиrolитичко 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 Пиrolитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Укључите рерну.	Притисните:  / Чишћење.	Изаберите режим чишћења.
Опција	Режим чишћења	Трајање
Пиrolитичко чишћење, брзо	Благо чишћење	1 h
Пиrolитичко чишћење, нормално	Нормално чишћење	1 h 30 min
Пиrolитичко чишћење, интензивно	Темељно чишћење	2 h 30 min



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

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
<b>Корак 3</b>	Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 минута.
<b>Корак 4</b>	Укључите пећницу и подесите функцију: SteamBake. Подесите температуру на 230°C. Искључите пећницу након 25 минута и сачекајте да се охлади.

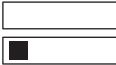



**Корак 5** Укључите пећницу и подесите функцију: SteamBake. Подесите температуру између 130°C и 230°C. Искључите пећницу након 10 минута и сачекајте да се охлади.

**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 „Пражњење резервоара за воду“.	Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.	Очистите одводну цев топлом водом и благим детерџентом.
------------------	--	--	---

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	Насlage калцијума (mg/l)	Класификација воде	Очистите резервоар за воду на сваким
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 месец
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

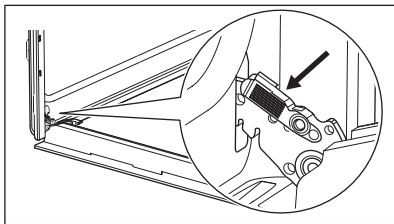
Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата“.

### ОПРЕЗ

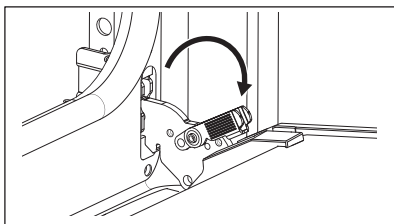
Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.



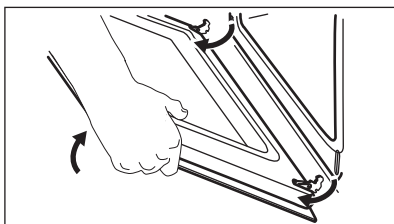
**Корак 1** Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



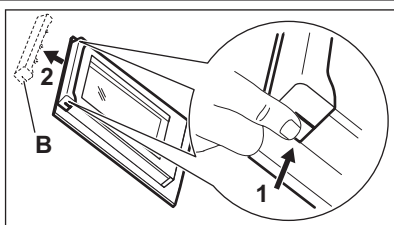
**Корак 2** Подигните и повуците бравице док не кликну.



**Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



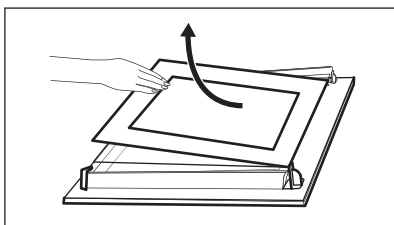
**Корак 4** Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.



**Корак 5** Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

**Корак 6** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

**Корак 7** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



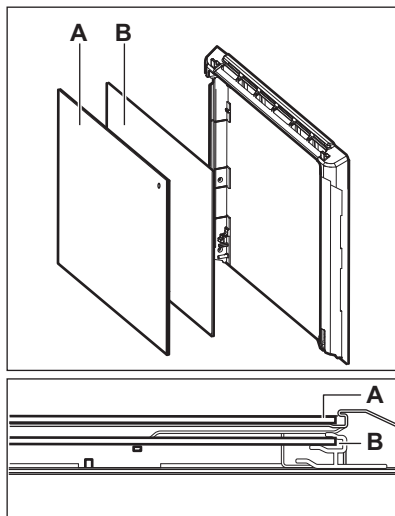
**Корак 8** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 9**

Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштампану 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**

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
<b>Корак 4</b>	Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...



**Апарат се не укључује или не загрева**



**Могући узрок**

Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Сат није подешен.

Врата нису правилно затворена.

Осигурач је прегорео.

Уређај Блок. за безб. деце је укључен.



**Решење**

Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.  
Погледајте електричну шему.

Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље, Како да подесите: Функције сата.

Скроз затворите врата.

Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.

Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције.



**Компоненте**



**Опис**

Лампица је прегорела.



**Решење**

Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење”, Како заменити: Сијалица.



**Чишћење**



**Опис**

Има воде у унутрашњости апарата.

Кување на пару не ради.

Кување на пару не ради.

Пражњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за црево за пару.



**Решење**

У резервоару за воду нема превише воде.

У отвору за црево за пару нема наслага каменца.



У резервоару за воду има воде.

У отвору за црево за пару нема наслага каменца.  
Очистите резервоар за воду.

Прекид напајања увек прекида чишћење.  
Поновите чишћење ако је прекинато 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.

 <b>Шифра и опис</b>	 <b>Решење</b>
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 утичицу.	До краја убаците Температурни сензор у утичицу.
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.

<b>Препоручујемо вам да овде запишете податке:</b>	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+

Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	ЕОС8Р39Н	33.3 kg
	КОСВР39Н	33.8 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

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 топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температуре.

### 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, бр-зо	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.
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:  .
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
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

<b>Брзи почетак</b>	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	<b>Корак 1</b> Притисните и задржите:  .	<b>Корак 2</b>  ... - изаберите жељену функцију.	<b>Корак 3</b> Притисните: START .
<b>Брзо искључивање</b>	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



- притисните да укључите уређај.



- изаберите функцију загревања.



- подесите температуру.

OK

- притисните да бисте потврдили.

START

- 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.

## Кување на пари

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

Притисните:

Корак 2

Притисните:

Корак 3

Притисните:   
Потпомогнута припрема.

Корак 4

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 **+1 мин.**

## 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.



# Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



V našej snahe o trvalú udržateľnosť znižujeme spotrebu papiera, a preto poskytujeme celé návody na obsluhu online. Získajte prístup k vášmu celému návodu na obsluhu na stránke [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Získajte rady ohľadom používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o údržbe a opravách na stránke [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	361
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	363
3. INŠTALÁCIA.....	367
4. POPIS VÝROBKU.....	368
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	369
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	370
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	371
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	375
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	376
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	380
11. TIPY A RADY.....	381
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	384
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	389
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	391
15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	392
16. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	393
17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	395

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- 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.
- 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

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

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
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 nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - 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 vyťahnite 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 nepľočeté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zahreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- 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 dverka 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 udržiavajte 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, panvičkách, 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 popálenie:
  - Počas parného pečenia neotvárajte dverka spotrebiča.
  - Po parnom pečení otvárajte dverka 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!**

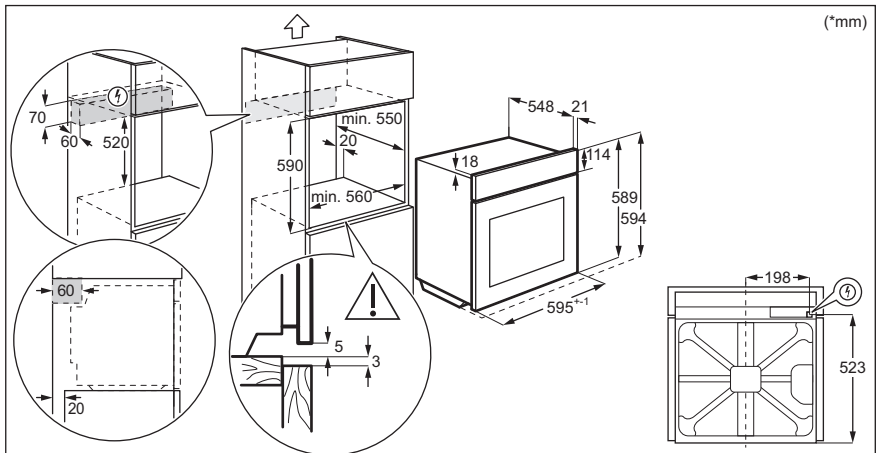
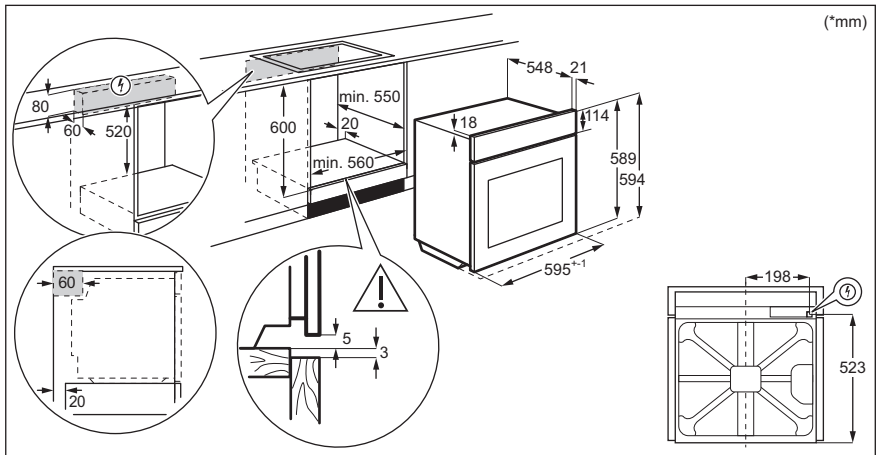
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

#### 3.1 Zabudovanie

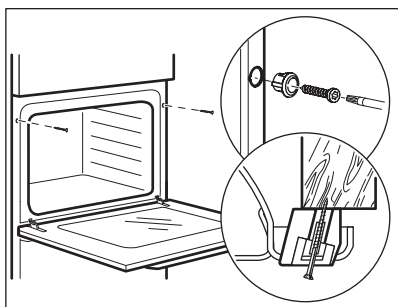


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

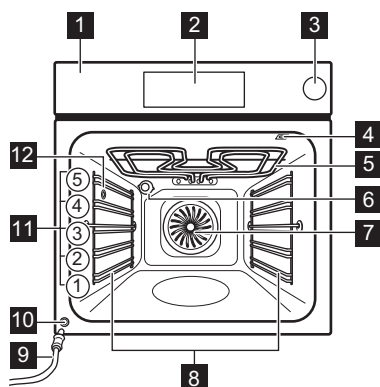


## 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 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 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 9 Odtoková rúra
- 10 Ventil na vypustenie vody
- 11 Úroveň roštu v rúre
- 12 Prívod pary

### 4.2 Príslušenstvo

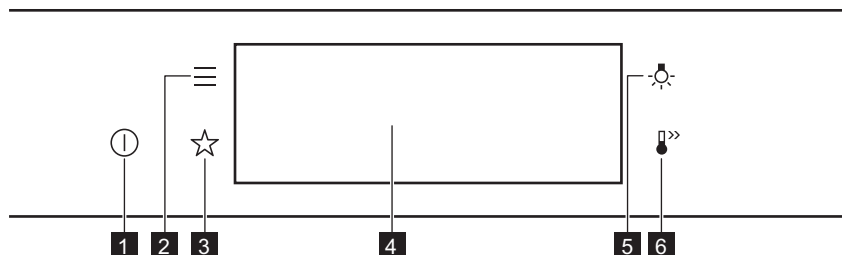
- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**

- 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.



## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Prehľad ovládacieho panela



<b>1</b>	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
<b>2</b>	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
<b>3</b>	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.



**Stláčajte**

Dotknite sa povrchu končekom prsta.



**Presunutie**

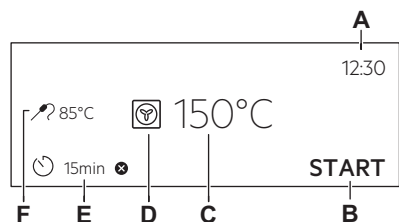
Posuňte konček prsta po povrchu.



**Stlačte a podržte tlačidlo**

Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

### 5.2 Displej



Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.

- A. Presný čas
- B. ŠTART/STOP
- C. Teplota
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

## Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.



Potvrdenie výberu/nastavenia.



Návrat o jednu úroveň v ponuke.



Vrátenie posledného úkonu.



Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.

Zvukový signál Ukazovatele funkcie – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.



Funkcia je zapnutá.



Funkcia je zapnutá.  
Varenie sa automaticky zastaví.



Zvukový signál je vypnutý.

Ukazovatele časovača



Nastavenie funkcie: Odložený štart.



Ak chcete zrušiť nastavenia.

## 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 vyčistíte 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 úvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

### 6.3 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú 15 minút.




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

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 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.
- 
- 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** Zatláčením 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 nenapíňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.
- 

### **VAROVANIE!**

Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo deštilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

- 
- 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.

**⚠ VAROVANIE!**

Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.

**Krok č. 13** V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečeni 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.

### Ukazovateľ nádržky na vodu



Nádržka na vodu je prázdna. Doplňte vodu do nádržky.

Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno dutiny. Vodu vysajte špongiou.

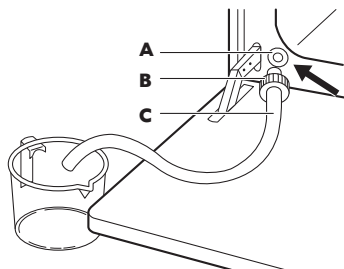
### Vyprázdnenie nádržky na vodu

**Krok č. 1** Vypnite rúru, dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým rúra nevychladne.

**Krok č. 2** Odtokovú rúrkou (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:

- Nепреpečený 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).

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Sušenie</b>	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 <b>Ohrev tanierov</b>	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 <b>Rozmrazovanie</b>	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 <b>Gratinované jedlá</b>	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Pomalé pečenie</b>	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 <b>Uchovať teplé</b>	Na uchovávanie jedla teplého.
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

## PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Regenerácia</b>	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 <b>Pizza</b>	Pečenie pizze.
 <b>Pečenie chleba</b>	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.
 <b>Vlhkosť nízka</b>	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získava mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

## 7.6 Poznámky k: 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). Skúšky podľa:

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“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti 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	Služi na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

### 8.2 Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .



  

Nastavenie času varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .



  

Výber funkcie koniec	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

## Výber funkcie koniec

- 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.

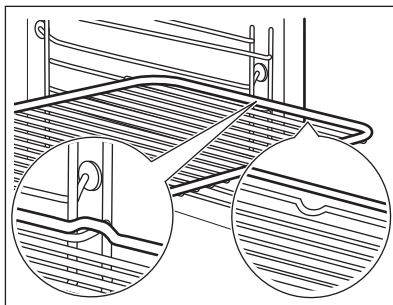
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

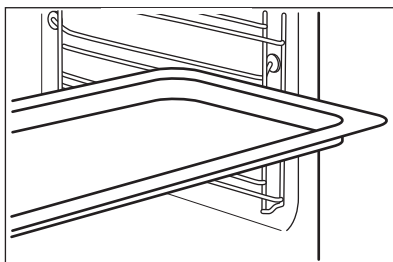


**Drôtený rošt:**

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

**Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúte 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:**

°C

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.

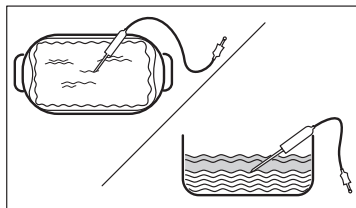
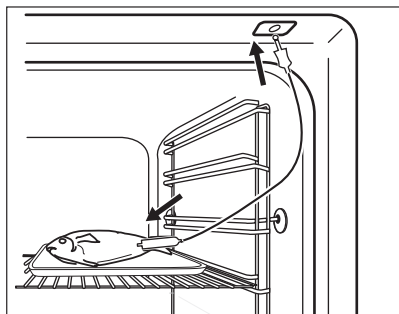
Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## 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 stredú 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 stredú 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:

- 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.

**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.

 **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri od-pájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

## 9.4 Príslušenstvo na pečenie parou

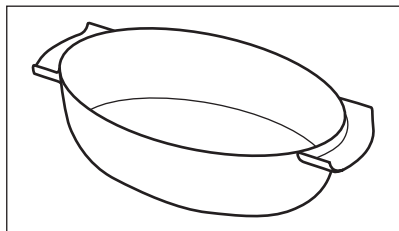


Príslušenstvo na pečenie parou nie je súčasťou dodávky rúry. Viac informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

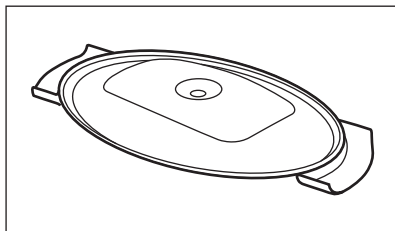
### Dietetický pekáč pre funkcie pečenia parou

Dietetický pekáč sa skladá zo sklenenej nádoby (A), veka (B), vstrekovacej trubice (C), dýzy (D) a ocelového grilu (E).

### Sklenená nádoba (A)

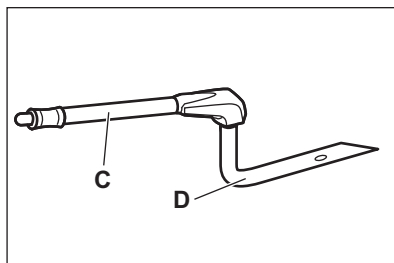


### Veko (B)

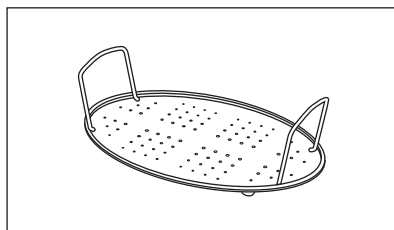


### Dýza, vstrekovacia trubica a oceľový gril.

Vstrekovacia trubica (C) je určená na pečenie parou, dýza (D) je určená na priame pečenie parou.



### 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.

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>Krok č. 1</b> | Pripojte dýzu k vstrekovacej trubici. Pripojte vstrekovaciu trubicu k prívodu pary.  |
| <b>Krok č. 2</b> | Pekáč položte na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Uistite sa, že vstrekovacia trubica nie je zaseknutá. Dýzu držte v dostatočnej vzdialenosti od ohrevného článku. |
| <b>Krok č. 3</b> | Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.  |
- Keď pečiete napr. kurča, kačku, morku alebo veľkú rybu, vložte dýzu do vnútra pokrmu.

## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Ako ušetriť energiu: Oblíbené

Môžete uložiť svoje oblíbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 oblíbené nastavenia.



- |                  |   |
|------------------|---|
| <b>Krok č. 1</b> | Zapnite spotrebič.  |
| <b>Krok č. 2</b> | Vyberte preferované nastavenie.   |
| <b>Krok č. 3</b> | Stlačte tlačidlo  . Vyberte: Oblíbené. |
| <b>Krok č. 4</b> | Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.  |
| <b>Krok č. 5</b> | Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Oblíbené. Stlačte tlačidlo <b>OK</b> .                                |

 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

### 10.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>Krok č. 1</b> | Zapnite spotrebič.   |
| <b>Krok č. 2</b> | Nastavte funkciu ohrevu.   |
| <b>Krok č. 3</b> | 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.



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



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### 11.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.



(° C)



(min)

Sladké pečivo, 16 kusov

plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku

180

2

20 - 30

Pečivo, 9 kusov

plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku

180

2

30 - 40

Pizza, mrazená, 0,35 kg

Drôtený rošt

220

2

10 - 15

Piškótová roláda

plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku

170

2

25 - 35

Brownies – čok. sušienky

plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku

175

3

25 - 30

Nákyp, 6 kusov

keramické zapekacie formy na drôtenom rošte

200

3

25 - 30






Piškótový korpus

forma na korpus na drôtenom rošte

180

2

15 - 25

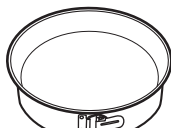
		 (° C)		 (min)
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

### 11.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu



Forma na pečenie



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	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné 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	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrejte na 10 min
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-

						
				( °C)	(min)	
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5	Rúru predhrejte na 10 min
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvapkávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtaj a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položení varenia otočte pokrmy 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 očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



**Príslušenstvo**

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

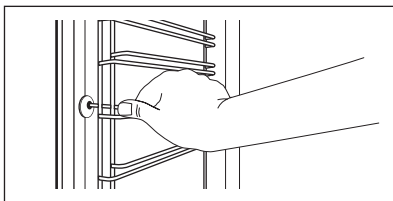
### 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.



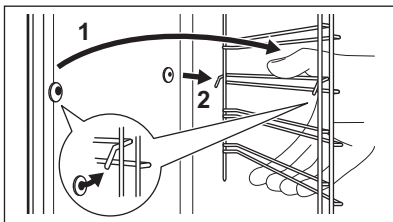
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**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 dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

#### Krok č. 1

Zapnite rúru.

#### Krok č. 2

Stlačte tlačidlo:  /Čistenie.

#### Krok č. 3

Vyberte režim čistenia.

#### Voliteľná funkcia

#### Režim čistenia

#### Trvanie

Čistenie pyrolýzou, rýchla

Ľahké čistenie

1 h

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. Prídajte kyselinu citrónovú: 5 čajových lyžičiek. Počkajte 60 minút.

**Krok č. 4** Zapnite rúru a nastavte funkciu: SteamBake. Teplotu nastavte na 230 °C. Po 25 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 5** Zapnite rúru a nastavte funkciu: SteamBake. Teplotu nastavte medzi 130 a 230 °C. Po 10 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.

 Aby ste predišli zvyškom vodného kameňa, vyprázdňte nádržku na vodu po každom pečení s parou.

### Po skončení čistenia:





Vypnite rúru.

Vyprázdňte 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 rúrku vyčistíte 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 pá-sik	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody	Vyčistite 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.

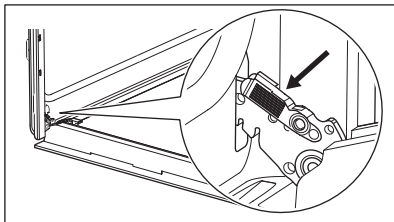
## 12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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“.

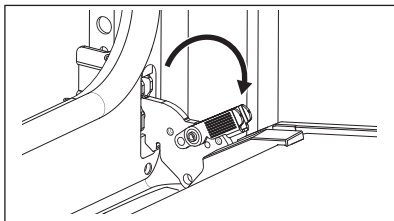
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

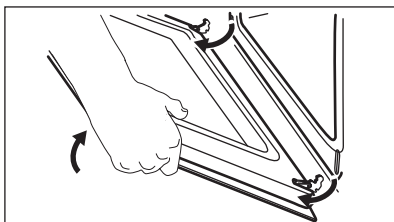
**Krok č. 1** Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



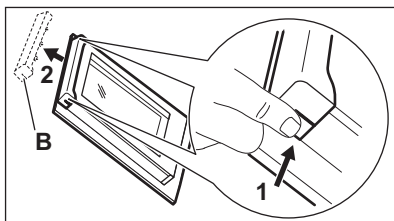
**Krok č. 2** Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



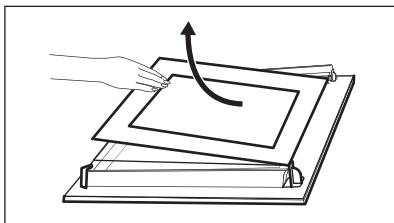
**Krok č. 4** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovný povrch.



**Krok č. 5** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

**Krok č. 6** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

**Krok č. 7** Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



**Krok č. 8** Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

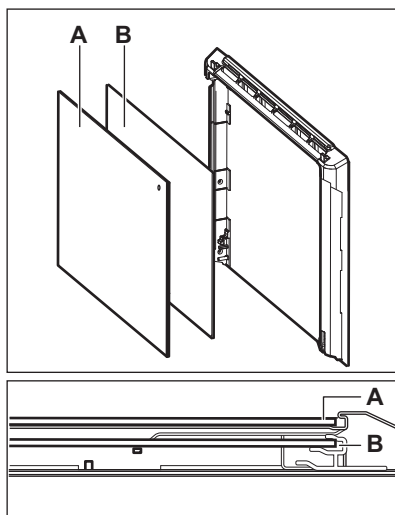
**Krok č. 9** Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

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 vyzerať 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

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

#### Krok č. 2

Rúru odpojte zo siete.

#### Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné osvetlenie

- 
- Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
- 
- Krok č. 2** Vyčistite sklenený kryt.
- 
- Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku 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**

Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.

Hodiny nie sú nastavené.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Je vypálená poistka.

Spotrebič Detská poistka je zapnutý.



**Náprava**

Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.  
Pozrite si schému pripojenia.

Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka úplne zatvorte.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.



**Komponenty**



**Popis**

Žiarovka je vypálená.



**Náprava**

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.



## Čistenie



### Popis

V dutine spotrebiča je voda.

Pečenie s parou nefunguje.

Pečenie s parou nefunguje.

Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako 3 minúty alebo voda vyteká z otvoru prívodu pary.



### Náprava

V nádržke na vodu nie je dostatočné množstvo vody.

V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa.

V nádržke na vodu je voda.

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.

F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.

Úplne zasuňte 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 ovládaciemu 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)

.....

## Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

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 použijete na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 15. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 15.1 Ponuka

Položka ponuky	Aplikácia	
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.	
Čistenie	Zoznam programov čistenia.	
Obľúbené	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 poisťka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je zapnutá voliteľná funkcia Detská poisťka 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 poisťkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Prípomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie prípomienky.
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: 
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
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

Stlačte a podržte tlačidlo: .

### Krok č. 2

 ... – zvolte požadovanú funkciu.

### Krok č. 3

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



– stlačením zapnete spotrebič.

### Krok č. 2



– vyberte funkciu ohrevu.

### Krok č. 3



– nastavte teplotu.

### Krok č. 4

OK

– nastavte potvrdte stlačením tlačidla.

### Krok č. 5

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.

## Parné varenie

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

Stlačte tlačidlo: .

#### Krok č. 2

Stlačte tlačidlo: .

#### Krok č. 3

Stlačte tlačidlo: . Sprievodca pečením.

#### Krok č. 4

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.

# Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Ker želimo biti trajnostni, zmanjšujemo uporabo papirja in zagotavljamo navodila za uporabo v spletu. Dostopite do svojih celotnih navodil za uporabo na [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	396
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	398
3. NAMESTITEV.....	401
4. OPIS IZDELKA.....	403
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	403
6. PRED PRVO UPORABO.....	405
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	405
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	410
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	411
10. DODATNE FUNKCIJE.....	415
11. NAMIGI IN NASVETI.....	416
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	419
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	424
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	426
15. STRUKTURA MENIJA.....	427
16. PREPROSTO JE!.....	428
17. SKRIB ZA OKOLJE.....	429

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

Globina omarice	550 (550) mm
-----------------	--------------

Višina sprednjega dela naprave	594 mm
--------------------------------	--------

Višina hrbtne delo 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 vlečite 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. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
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 pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.

- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolitično čiščenje

### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroлиза.

- 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 hape 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.

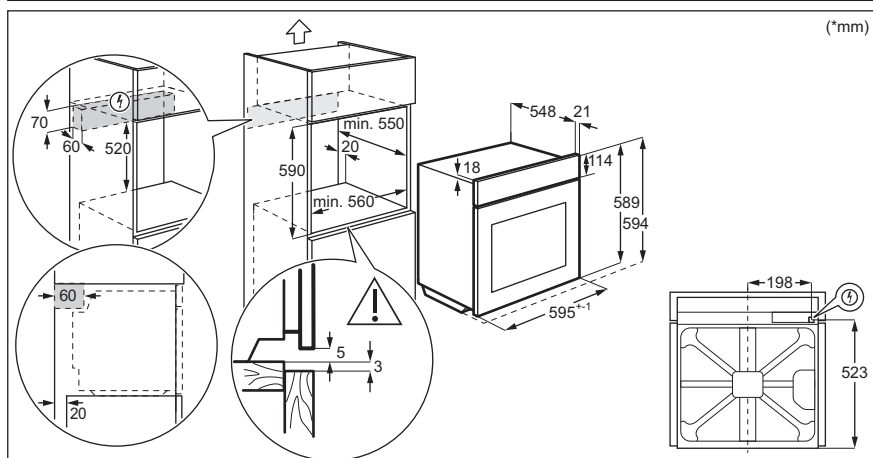
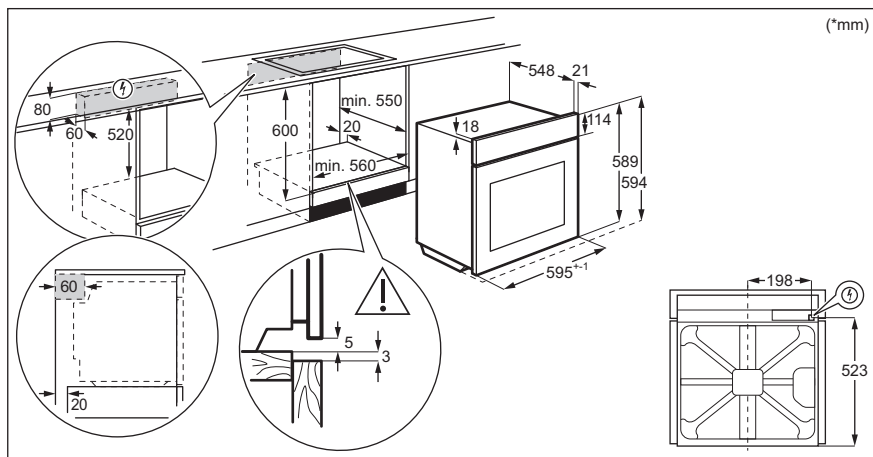
## 3.1 Vgradnja



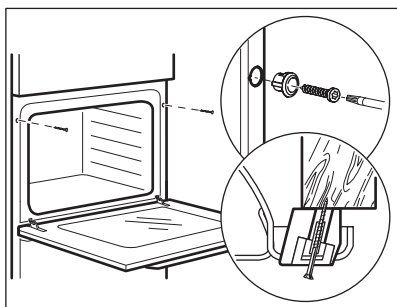
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



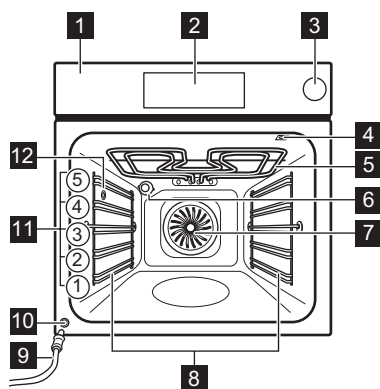


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 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

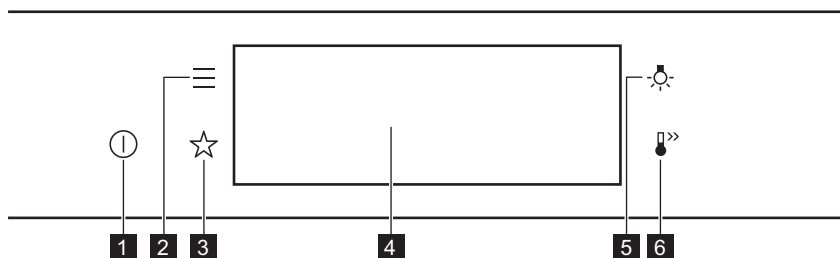
### 4.2 Pripomočki

- **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.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 5.1 Pregled upravljalne plošče



<b>1</b>	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
<b>2</b>	Meni	Prikaže funkcije naprave.
<b>3</b>	Prijlubljene	Naštevja prikljubljene nastavitve.
<b>4</b>	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
<b>5</b>	Stikalo za luč	Prižiganje in ugašenje luči.
<b>6</b>	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.



**Pridržite tipko**

S konico prsta se dotaknite površine.



**Premaknite**

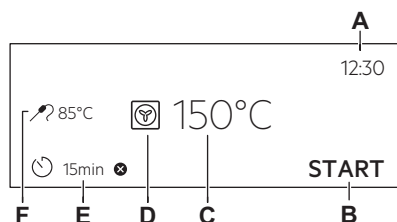
S konico prsta podrsajte po površini.



**Pritisnite in zadržite**

Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

## 5.2 Prikazovalnik



Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.

- A. Ura
- B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV
- C. Temperatura
- D. Funkcije pečice
- E. Časovnik
- F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

### Indikatorji prikazovalnika

**Osnovni indikatorji** – za pomikanje po prikazovalniku.



Za potrditev izbire/nastavitve.



Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.



Za preklic zadnjega dejanja.



Za vklop in izklop funkcij.

**Aktiviraj alarm indikatorji funkcije** – ko nastavljeni čas pečenja poteče, se oglasi zvočni signal.



Funkcija je vklopljena.



Funkcija je vklopljena.  
Pečenje se samodejno konča.



Zvočni alarm je izklopljen.

### Prikazovalniki programske ure



Za nastavev funkcije: Zakasnen vklop.



Za preklic nastavitve.

## 6. PRED PRVO UPORABO

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Začetno čiščenje

1. korak	2. korak	3. korak
Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.



### 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 eno uro.
3. korak	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.


 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: <b>OK</b> . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.

- 
- 4. korak** Nastavite: temperaturo. Pritisnite: **OK**.
- 
- 5. korak** Pritisnite: **START** .  
Sonda za hrano – sondo 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** Vklopite 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** 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.
- 

 **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.

- 
- 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** Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo.
- 

 **OPOZORILO!**

Pečica je vroča. Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju predala za vodo bodite previdni.

- 
- 13. korak** 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.
-

## 7.3 Posoda za vodo

### Indikator posode za vodo



Posoda je polna.



Posoda je napolnjena do polovice.

### Indikator posode za vodo

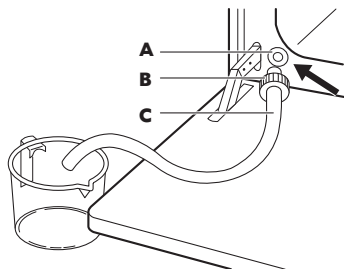


Posoda je prazna. Napolnite posodo.

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 ravnjo 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** Vključite 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 hrustljivim 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.



Funkcija pečice	Aplikacija
 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 zapečenost.
 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
 Pogrevanje s paro	Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrejete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
 Pizza funkcija	Peka pize.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 Vlaga nizka	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.

### 7.6 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014).  
Preizkusi v skladu z:

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«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem

vlage« 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 nastavev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.


### 8.2 Nastavev: Časovne funkcije

Nastavev ure	
1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite: Ura.
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Nastavev 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.
6. korak	Izberite zeleni: Končaj.

## Izbira funkcije konca

**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: Zakasnjjen 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!

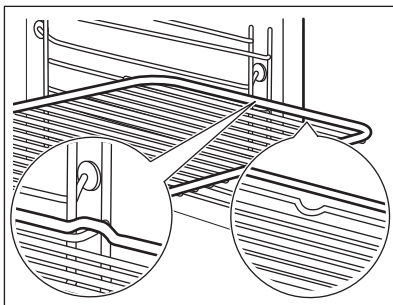
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

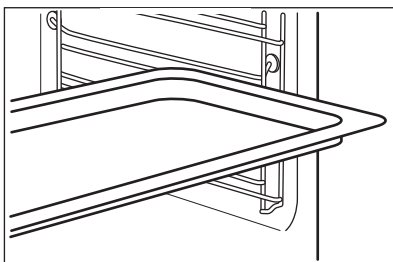
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

**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** Vključite pečico.

**2. korak** Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

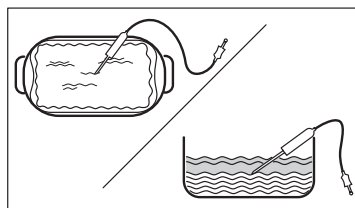
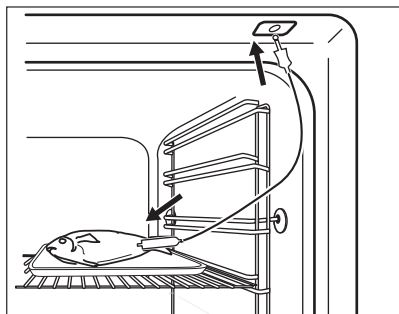
**3. korak** Vstavite: Sonda za hrano.

**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**

- ● ● – pritisnite, da nastavite želeno 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 pritisčajte: **OK**, da odprete glavni zaslon.

**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.

**⚠ OPOZORILO!**

Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

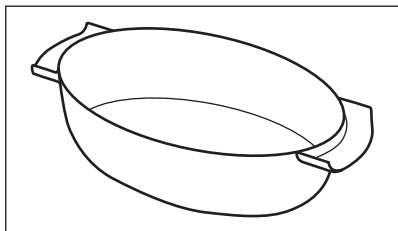
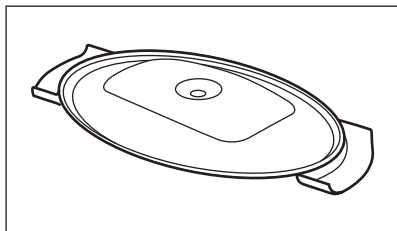
## 9.4 Pripomočki za kuhanje v sopari



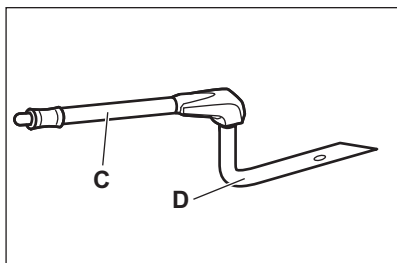
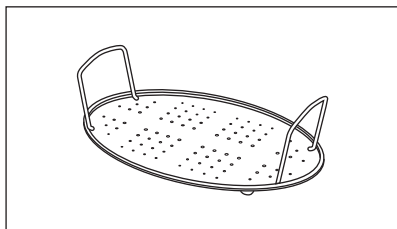
Komplet pripomočkov za kuhanje v sopari ni priložen pečici. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

### 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.**

Cev za injektor (C) je namenjena kuhanju v sopari, injektor (D) pa neposrednemu kuhanju v sopari.

**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**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| <b>1. korak</b> | 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. |
| <b>2. korak</b> | Cev za injektor priključite na dovod za paro.   |
| <b>3. korak</b> | 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 zagozdi. 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** Vključite napravo.
- 2. korak** Izberite zeleno nastavev.
- 3. korak** Pritisnite: . Izberite: Priljubljene.
- 4. korak** Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
- 5. korak** Pritisnite +, da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.

 – pritisnite za ponastavev nastavitve.

 – pritisnite za preklic nastavitve.

### 10.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

- 1. korak** Vključite napravo.
- 2. korak** Nastavev 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

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



Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

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.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

### 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, zamrznjena, 0,35 kg

mreža za pečenje

220

2

10 - 15

Rulada

Pekač ali prestrezna posoda

170

2

25 - 35

Čokoladni kolač z lešniki

Pekač ali prestrezna posoda

175

3

25 - 30

Soufflé/Narastek, 6 kosov

Keramični ramekini na mreži za pečenje

200

3

25 - 30

Testo za kolač

Model za testo za kolač na mreži za pečenje

180

2

15 - 25

Viktorijin kolač

Posoda za peko na mreži za pečenje

170

2

40 - 50

Poširana riba, 0,3 kg






Pekač ali prestrezna posoda

180

3


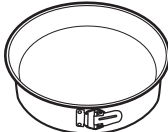

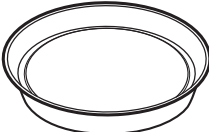
20 - 25



		 (°C)		 (min.)
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
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 omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

### 11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.








			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

### 11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
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 (°C)	20 - 30 (min)	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



#### Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



#### Pripomočki

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.

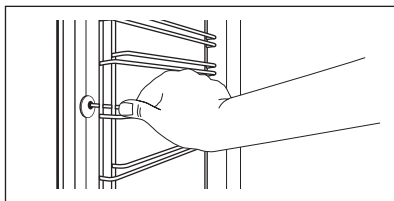
Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

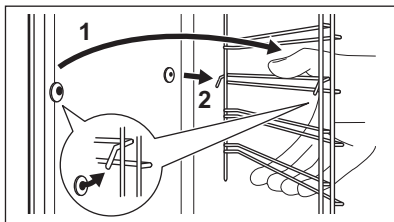
**1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

**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 rešetke 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

Vklopite pečico.

#### 2. korak

Pritisnite:  / Čiščenje.

#### 3. korak

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.
- 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: SteamBake. Temperaturo nastavite na 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
- 5. korak** Vklopite pečico in nastavite funkcijo: SteamBake. Temperaturo nastavite med 130 in 230 °C. Po 10 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.

**i** Za preprečitev kopičenja apnenca posodo za vodo izpraznite po vsakem pečenju s paro.

### Ko se čiščenje konča:


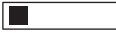



Izklopite pečico.

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.

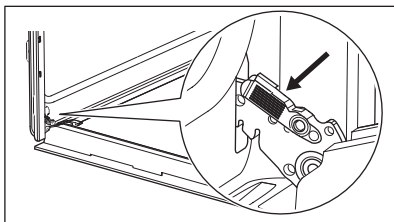
## 12.6 Odstranjanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjanje in nameščanje vrat«.

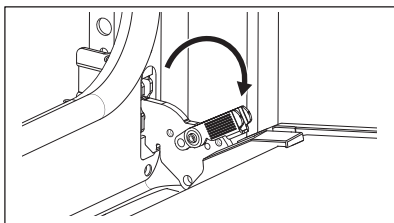
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

**1. korak** Odprite vrata do konca in primite tečajja.

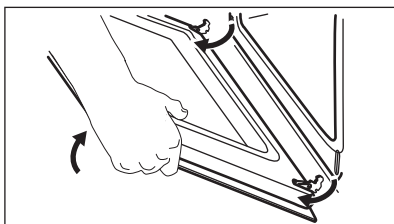


**2. korak** Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zasvočijo.



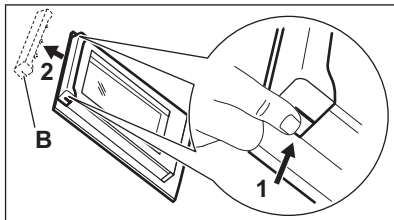
**3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajjev.

**4. korak** Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.

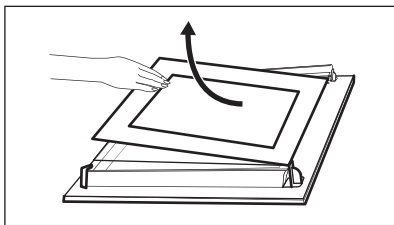


**5. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

**6. korak** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.



- 7. korak** Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

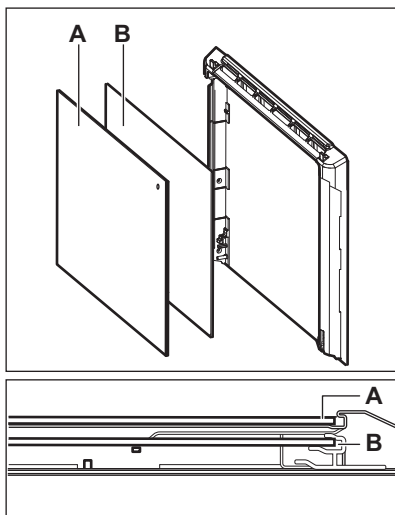


- 8. korak** Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 9. korak** Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.7 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:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

**2. korak:**

Pečico izključite iz napajanja.

**3. korak:**

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 ustrezno 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

Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

Ura ni nastavljena.

Vrata niso pravilno zaprta.

Pregorela je varovalka.

Naprava Varovalo za otroke sveti.



#### Rešitev

Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.  
Oglejte si vezalno shemo.

Nastavite uro, za podrobnosti glejte Časovne funkcije poglavje, Nastavitev: Časovne funkcije.

Povsem zaprite vrata.

Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.

Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.



#### Komponente



#### Opis

Luč je pregorela.



#### Rešitev

Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.





## Čiščenje



### Opis

V notranjosti naprave je voda.  
 Pečenje s paro ne deluje.  
 Pečenje s paro ne deluje.  
 Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.



### Rešitev

V posodi za vodo ni preveč vode.  
 V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.  
 V posodi za vodo je voda.  
 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.	Izvalcite 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 odstranjujte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) .....

Produktna številka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOC8P39H	33.3 kg
	KOCBP39H	33.8 kg

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 vklopite, 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	Nastavitev Za nastavitev 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: Nastavitvev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
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
-------	------------	-----------	----------	-----


### Seznanite se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:

 VKLOP / IZ- KLOP	 Meni	 Prijjubljene	 Časovnik	 Sonda za hrano	START / STOP
--	---	---	---	---	-----------------

### Začnite uporabljati napravo

<b>Hitri začetek</b>	Vklopite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	<b>1. korak</b> Pritisnite in držite: ①	<b>2. korak</b>  ... – Izberite zeleno funkcijo.	<b>3. korak</b> Pritisnite: START
<b>Hitri izklop</b>	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	① – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.		

### Začetek pečenja

<b>1. korak</b> ① - pritisnite za vklop naprave.	<b>2. korak</b>  ... - izberite funkcijo pečice in pritisnite.	<b>3. korak</b> °C - nastavite temperaturo.	<b>4. korak</b> OK - pritisnite za potrditev.	<b>5. korak</b> 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.

### Priprava jedi s paro

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**

Pritisnite: 

**2. korak**

Pritisnite: 

**3. korak**

Pritisnite:  Kuharski pomočnik.

**4. korak**

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 odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)  
Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	430
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	432
3. УСТАНОВКА.....	436
4. ОПИС ВИРОБУ.....	438
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	438
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	440
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	440
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	445
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	446
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	450
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	451
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	455
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	460
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	462
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	463
16. ЦЕ ЛЕГКО!.....	464
17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	466

## 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 джерцят 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 розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Під'єднання до електромережі

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на 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 таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
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 полицки, 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 наблизитися 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 Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

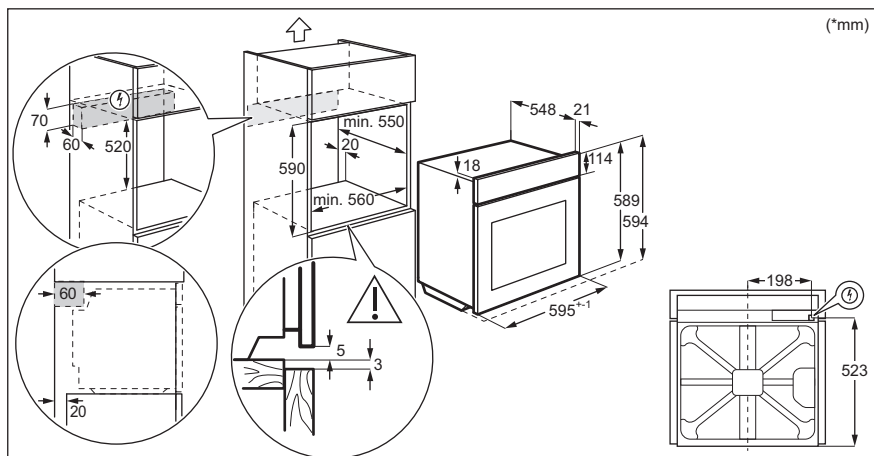
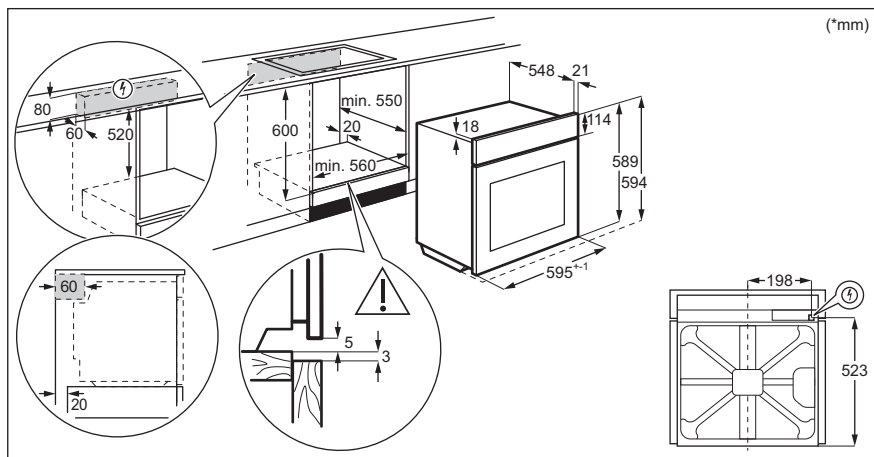
## 3.1 Вбудовування



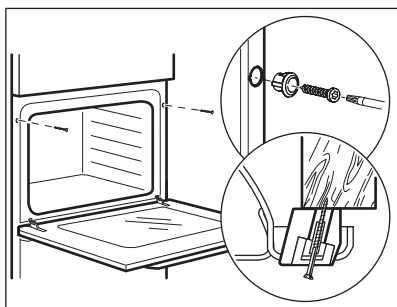
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



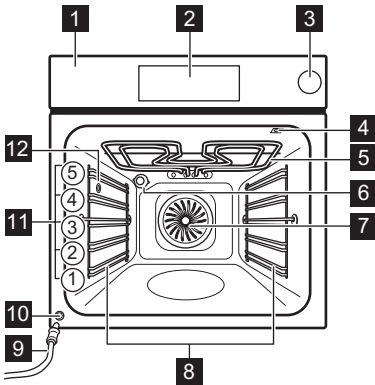


### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 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

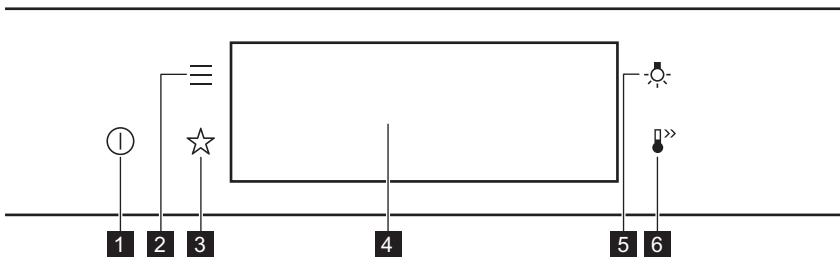
### 4.2 Аксесуари

- **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.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 5.1 Огляд панелі керування



<b>1</b>	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
<b>2</b>	Меню	Перелік функцій приладу.
<b>3</b>	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
<b>4</b>	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
<b>5</b>	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
<b>6</b>	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.



Натисніть

Торкніться поверхні пальцем.



Перемістіть

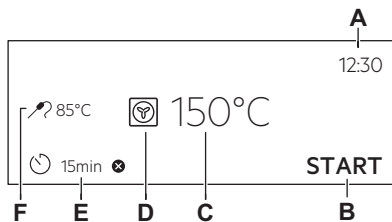
Переміщуйте палець поверхню.



Натисніть і утримуйте

Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

## 5.2 Дисплей



Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Час доби
- B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- C. Температура
- D. Функції нагріву
- E. Таймер
- F. Термощуп (лише окремі моделі)

### Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.



Підтвердження вибору/налаштування.



Перехід на один рівень назад у меню.



Скасування останньої дії.



Вимкнення та ввімкнення опцій.

Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.



Функцію ввімкнено.



Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.



Звуковий сигнал вимкнено.

### Індикатори таймера



Щоб установити функцію: Відкладений запуск.



Скасування налаштування.

## 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 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

 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: <b>OK</b> . На дисплеї буде відображено температуру.
Крок 4	Задайте температуру. Натисніть: <b>OK</b> .
Крок 5	Натисніть: <b>START</b> . Термошуп — 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: <b>OK</b> . На дисплеї відображаються налаштування температури.
Крок 4	Установіть температуру.
Крок 5	Натисніть: <b>OK</b> .
Крок 6	Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його.
Крок 7	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.
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"><p> <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b></p><p>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.
Крок 9	Натисніть: <b>START</b> . При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
Крок 10	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води.
Крок 11	Вимкніть духову шафу.

**Крок 12** Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Духова шафа гаряча. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, коли зливаєте воду з лотка для води.

**Крок 13** У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духова шафа 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.

### Індикатор резервуара для води



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.

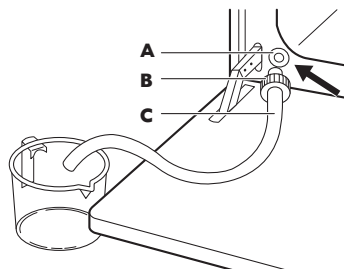
### Спуск води з резервуару.

**Крок 1** Вимкніть духову шафу, залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки духова шафа охолоне.

**Крок 2** Приєднайте зливну трубу (C) до випускного клапана (A) через з'єднувач (B).

**Крок 3** Опустивши кінець труби нижче рівня A, ритмічно натискайте B, щоб зібрати залишки води.

**Крок 4** Від'єднайте C від B 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

### 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 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, 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
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Підтримання страви теплою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

## ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Регенерація парю	Розігрівання страв парю запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Функція «Піца»	Випікання піци.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.

## 7.6 Примітки до: 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», 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 приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
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: <b>OK</b> .
Встановлення часу готування	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: <b>OK</b> .

### Як обрати опцію закінчення

- Крок 1**      Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
- Крок 2**      Натисніть: .
- Крок 3**      Встановіть час приготування.
- Крок 4**      Натисніть: .
- 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**.

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

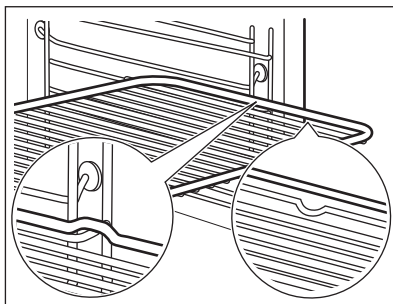
### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги

полички не дає посуду зісковзнути з полички.

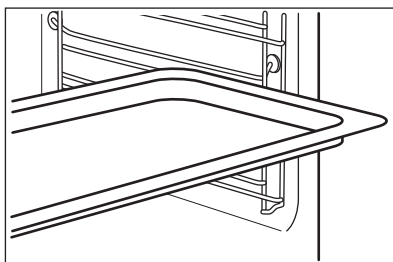
#### Комбінована решітка:

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.

### 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.

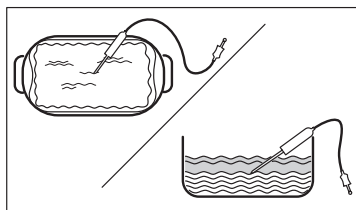
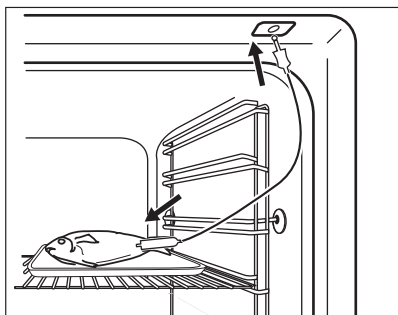
**Крок 3** Уставте: Термощуп.

**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.


**Крок 6**

- ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію:
- Звуковий сигнал — коли страву досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страву досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духову шафу припиняє роботу.

**Крок 7** Виберіть опцію й кілька разів натисніть: **OK**, щоб перейти на головний екран.

**Крок 8** Натисніть: **START**. Коли страву досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

**Крок 9** Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.



## 9.4 Аксесуари для готування на парі

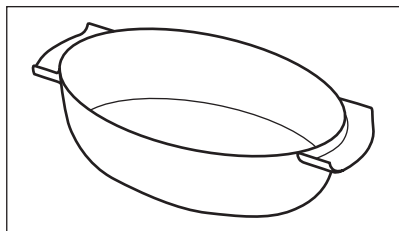


Набір аксесуарів для готування на парі не постачається разом із духовою шафою. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.

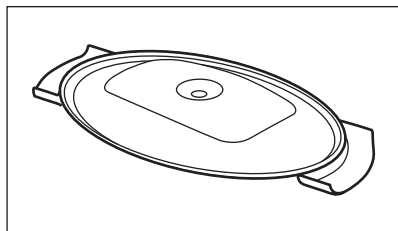
## Деко для готування дієтичних страв на парі

Деко для готування дієтичних страв складається зі скляної ємності (А), кришки (В), інжекторної трубки (С), інжектора (D) та металевої решітки (Е).

Скляна ємність (А)

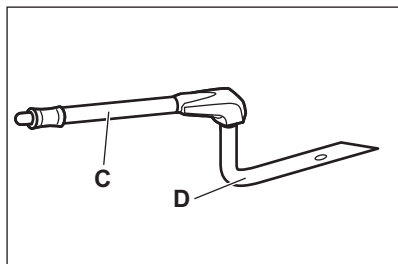


Кришка (В)

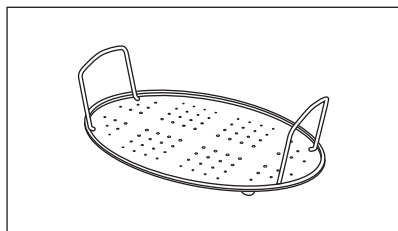


Інжектор, інжекторна трубка та металева решітка.

Інжекторна трубка (С) призначена для приготування на парі, інжектор (D) — для безпосереднього готування на парі.



Металева решітка (Е)



- 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 для чищення деко для випічки абразивні засоби, металеві мочалки та порошки.

## 9.5 Готування на парі в деку 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 полицю знизу.
Крок 2	Приєднайте 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 полицю знизу. Переконайтеся в тому, що інжекторна трубка не передавлена. Переконайтеся, 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 зберігати 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 <b>+</b> , щоб додати налаштування до списку: Улюблене. Натисніть <b>OK</b> .



— натисніть, щоби скинути налаштування.





— натисніть, щоби скасувати налаштування.

## 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 духовка автоматично 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








У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.






Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

### 11.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
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

		 (°C)		 (хв.)
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.








			
<b>Деко для піци</b>	<b>Деко для випікання</b>	<b>Формочки</b>	<b>Форма для пирога</b>
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, ви- сота 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 ви-пічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для ви-пічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для ви-пічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-

						
				( °C)	(хв)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-
Грінки, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка, піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



**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.



**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.

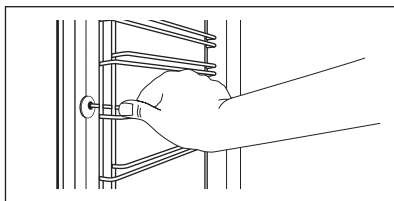
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

### 12.2 Як зняти: Опорні рейки

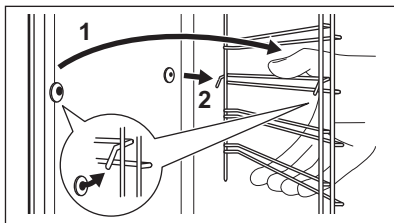
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

**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 полиць, 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 dna камери духової шафи.



## 12.4 Як чистити: Резервуар для води

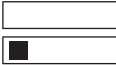



<b>Крок 1</b>	Вимкніть духову шафу.
<b>Крок 2</b>	Помістіть глибоку посудину під паровпускним отвором.
<b>Крок 3</b>	Налийте воду в лоток для води: 850 мл Додати лимонну кислоту: 5 чайних ложок. Зачекайте 60 хвилин.
<b>Крок 4</b>	Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: SteamBake. Установіть температуру на 230°C. Вимкніть духову шафу через 25 хвилин та зачекайте, доки вона охолоне.
<b>Крок 5</b>	Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: SteamBake. Встановіть температуру від 130 до 230°C. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин і зачекайте, доки вона охолоне.

**i** Для запобігання вапняним відкладенням необхідно зливати воду з резервуара для води щоразу після готування з паром.

### Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу.	Злийте воду з резервуару. Див. пункт «Спорожнення 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.

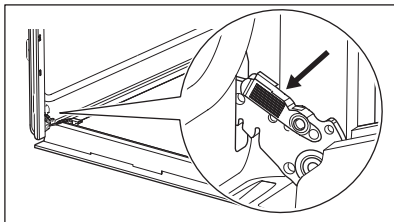
## 12.6 Як зняти та встановити: Дверцята

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».

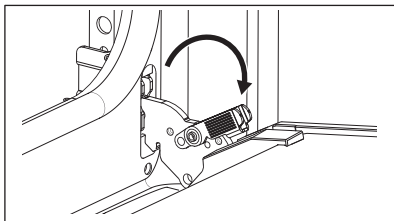
### ⚠ УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

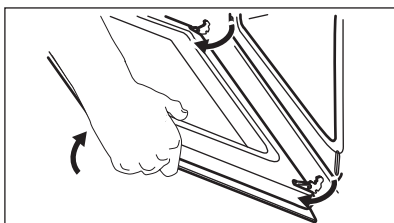
**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



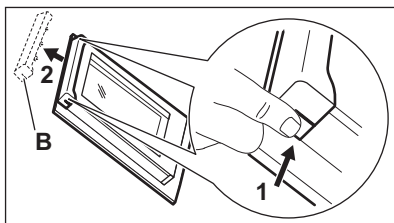
**Крок 2** Підніміть і потягніть засувки до клацання.



**Крок 3** Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



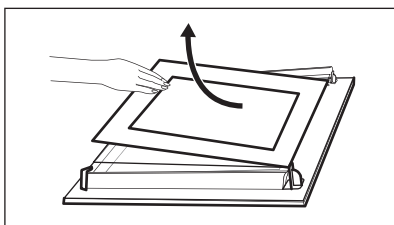
**Крок 4** Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



**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 опору.



**Крок 8** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

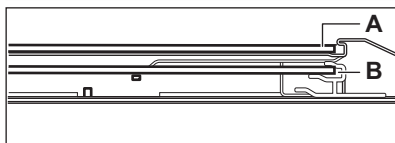
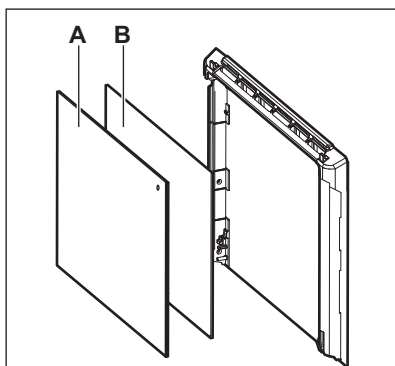
**Крок 9** Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

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

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна шафа охолоне.

#### Крок 2

Відключіть духову шафу від електричної мережі.

#### Крок 3

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

## Задня лампа

<b>Крок 1</b>	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
<b>Крок 2</b>	Очистіть скляний плафон.
<b>Крок 3</b>	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
<b>Крок 4</b>	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.

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.

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 — Термошуп розташований всередині приладу протягом Піролітичне очищення.

Вийміть Термошуп.

C3 — дверцята не повністю зачинено протягом Піролітичне очищення.

Зачиніть дверцята.

F111 — Термошуп неправильно вставлено в розетку.

Вставте вилку в Термошуп 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 таблиці з технічними даними. Паспортна таблиця розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну таблицю з камери приладу.

### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)

.....

## Рекомендуємо записати дані тут:

Код виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOC8P39H 949494858 KOCBP39H 949494859
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	EOC8P39H 33.3 кг
	KOCBP39H 33.8 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

### 14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

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**

<b>Пункт меню</b>	<b>Додаток</b>	
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.	
Очищення	Перелік програм очищення.	
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**

<b>Підменю</b>	<b>Додаток</b>
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.
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 управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо 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:

					START / STOP
Увімк. / Вимк.	Меню	Улюблене	Таймер	Термоцуп	

## Початок роботи з приладом

<b>Швидкий запуск</b>	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	<b>Крок 1</b> Натисніть і утримуйте:  .	<b>Крок 2</b>  ... — виберіть потрібну функцію.	<b>Крок 3</b> Натисніть: START .
<b>Швидке вимкнення</b>	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

## Початок готування

<b>Крок 1</b>	<b>Крок 2</b>	<b>Крок 3</b>	<b>Крок 4</b>	<b>Крок 5</b>
 — 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.




<b>Регенерація парою</b> Розігрійте страву.	<b>Функція «Піца»</b>	<b>Випікання хлібу</b>	<b>Низька вологість</b> Приготування на парі. Пришвидшує готування.
--	-----------------------	------------------------	--

## Приготування на парі

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:

<b>Допомога при готуванні</b>	<b>Крок 1</b> Натисніть:  .	<b>Крок 2</b> Натисніть:  .	<b>Крок 3</b> Натисніть:  Допомога при готуванні.	<b>Крок 4</b> 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.



**electrolux.com**

867376872-A-052023



**CE**