



**EOC6P77V**

**EOC6P77X**

**KOCDP77X**

<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Фурна на пара</b>	<b>2</b>
<b>CA</b>	Manual d'usuari   <b>Forn de vapor</b>	<b>37</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica na paru</b>	<b>71</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Auruahi</b>	<b>105</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Four vapeur</b>	<b>137</b>
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Gőzölős sütő</b>	<b>173</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Tvaika cepeškrāsns</b>	<b>207</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Garinė orkaitė</b>	<b>241</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik parowy</b>	<b>275</b>
<b>PT</b>	Manual de instruções   <b>Forno a vapor</b>	<b>310</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Cuptor cu abur</b>	<b>345</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница на пару</b>	<b>379</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Parna pečica</b>	<b>414</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Horno de vapor</b>	<b>447</b>



# Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



В нашето желание да бъдем устойчиви, намаляваме употребата на хартия и предоставяме пълните ръководства за потребителя онлайн. Ще получите достъп до Вашето пълно ръководство за потребителя на [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Вижте съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности и информация за сервиз и ремонт на [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My Electrolux Kitchen**.



Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	19
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	23
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	24
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	27
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	32
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	34
15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	35
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	36

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## **1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## **1.2 Обща безопасност**

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм

Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

### 2.2 Електрическо свързване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструмент.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на

инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

#### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

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

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

### ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.

- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Пиролитично почистване

### ВНИМАНИЕ!

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

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

домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.

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

## 2.6 Готвене на пара

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

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

## 2.7 Вътрешно осветление

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически

условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

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

## 2.8 Обслужване

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

## 2.9 Изхвърляне

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

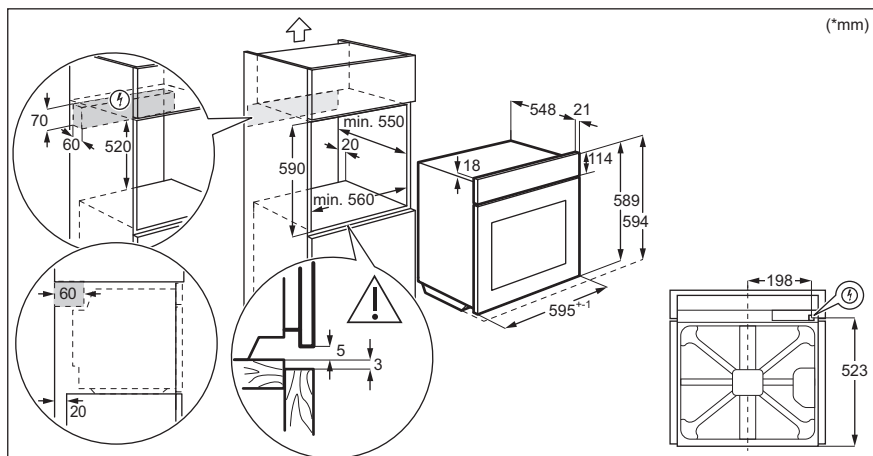
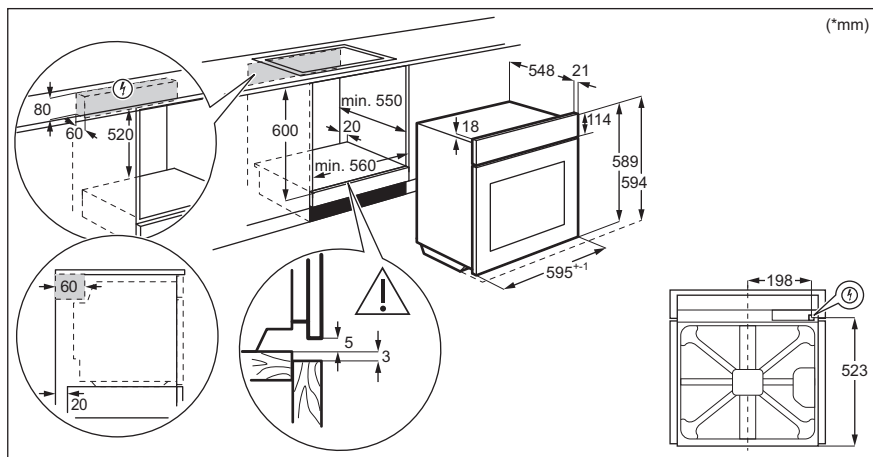
## 3.1 Вграждане



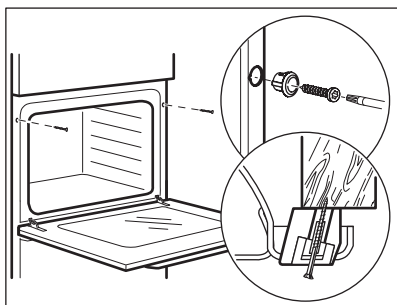
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



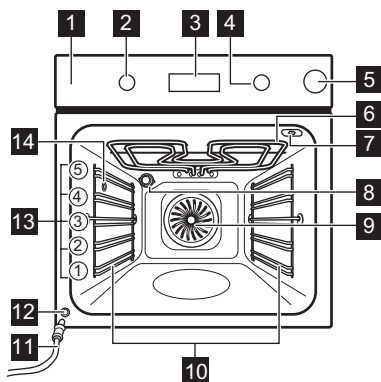


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Водосъдържател
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Гнездо за включване на термосондата
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Водачи за скара, отстраняеми
- 11 Тръба за оттичане
- 12 Вентил за източване на водата
- 13 Позиция на скара
- 14 Вход за пара

### 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**  
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.

- **Термосонда**  
За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи**  
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 5.2 Преглед на контролния панел

Изберете функция за нагряване, за да включите уреда. Завъртете ключа за

функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.



Таймер



Бързо загряване



Осветление

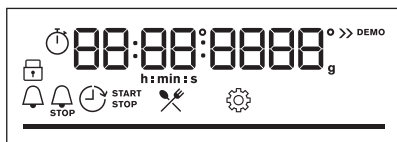


Термосонда

OK

Потвърдете настройката

## 5.3 Екран



Екран със зададени функции на бутоните.

### Индикатори на екрана

#### Основни индикатори



#### Индикатори на таймера



**Лента да напредъка** - за температура или час.  
Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.

#### Индикатори на резервоара за вода



Термосонда Индикатор



## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празния уред и задайте час.





Настройте таймера. Натиснете: **OK**


## 6.2 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

**Стъпка 1** Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

**Стъпка 2** Задайте максималната температура за функцията: .  
Оставете фурната да работи за 1 ч.

**Стъпка 3** Задайте максималната температура за функцията: .  
Оставете фурната да работи за 15 мин.

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

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да зададете: Функции нагряване

**Стъпка 1** Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.

**Стъпка 2** Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

#### Готвене на пара

Стъпка 1

Стъпка 2

Стъпка 3

Стъпка 4

Стъпка 5



Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.











Напълнете водосъдържателя с 900 мл вода.

Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.

Изберете функцията за затопляне на пара.

Задайте температурата.

## 7.2 Функции нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 Горещ въздух/вентилир	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40°C по-малко, отколкото за Традиционно печене.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Ниска влажност	Функцията е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и касероли. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна текстура заедно с хрупкава повърхност.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.
 Печене с влажност	Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. Когато я използвате, температурата вътре в уреда може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Мощността на нагряване може да се намали. За повече информация вижте глава „Ежедневна употреба“, „Бележки“ за: Печене с влажност.
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Меню	За да влезете в менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

### 7.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU

65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

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

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.

## 7.4 Водосъдържател

### Индикатори на резервоара за вода



Резервоарът е пълен.

### Индикатори на резервоара за вода



Резервоарът е наполовина пълен.



Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

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

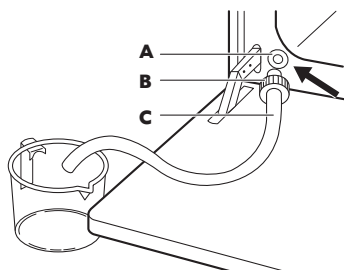
### Изпразване на водния резервоар

**Стъпка 1** Изключете фурната, оставете я с отворена вратичка и изчакайте, докато изстине.

**Стъпка 2** Свържете тръбата за източване (C) към изходящия клапан (A) посредством конектора (B).

**Стъпка 3** Оставете края на тръбата под нивото на A и натискайте B непрекъснато, за да съберете останалата вода.

**Стъпка 4** Разкачете C и B и подсушете фурната с мека гъба.



## 7.5 Как да зададете:Помощ при готвене

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

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

**За някои ястия може да готвите и със следното:**

- Термосонда

**Степента, при която ястието е приготвено:**

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

Стъпка 1



Стъпка 2



Стъпка 3



Стъпка 4



Влезте в менюто.

Изберете Помощ при готвене. Натиснете **OK**.

Изберете ястието. Натиснете: **OK**

Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

## 7.6 Помощ при готвене

### Легенда



Термосонда на разположение. Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, уредът се изключва.

### Легенда



Добавете вода в резервоара.








































Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.



Ниво на скарата.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
<b>P1</b> Говеждо печено, алангле		
<b>P2</b> Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P3</b> Говеждо печено, добре изпечено		
<b>P4</b> Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	3; печено ястие на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P5</b> Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	2; печено на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
<b>P6</b> Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
<b>P7</b> Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P8</b> Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
<b>P9</b> Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
<b>P10</b> Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P11</b> Говеждо филе, готово (бавно готвене)		





	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	 2; печено ястие на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.
P13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	 2; печено ястие на <b>скара</b> След половината от времето за готвене обърнете месото.
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	 2; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2; печено на ястието на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки.
P16	Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; <b>дълбок тиган</b> Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	 2; печете ястието в <b>тава за печене</b> Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	 2; касерол в <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	 3; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки.
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3; <b>тава за печене</b> Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	 2; печено ястие на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	 2; <b>дълбок тиган</b> Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	 2; <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	 2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	 3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28	Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; тава за печене
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32	Шоколадови мъфини	-	 2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени	0.5 кг	 3; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	 3; тава за печене
P39	Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	 12; касерола върху скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	 1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка	-	 2; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела	-	 2; тава за печене с поставена хартия за печене




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скарата
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	  2; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на скарата

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Функции на часовника

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

### 8.2 Как да настроите: Функции на часовника


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

## Как да настроите: Таймер

Стъпка 1



Натиснете: .

На екрана се показва:  
0:00  


Стъпка 2




Настройте Таймер

Стъпка 3



Натиснете: **OK**.

 Таймерът започва да отброява веднага.

## Как да настроите: Време за готвене


Стъпка 1




Изберете функция за затопляне и настройте температурата.

Стъпка 2



Натиснете няколко пъти: .

На екрана се показва:  
0:00  
  
STOP

Стъпка 3




Задайте времето за готвене.

Стъпка 4



Натиснете: **OK**.

 Таймерът започва да отброява веднага.

## Как да настроите: Отложен старт


Стъпка 1




Изберете функция за затопляне.

Стъпка 2



Натиснете няколко пъти: .

На екрана се показва: часът от денонощието  


СТАРТ

Стъпка 3




Настройте време за начало.

Стъпка 4



Натиснете: **OK**.

На екрана се показва:  
--:--  
 СТОП

Стъпка 5



Настройте време за край.

Стъпка 6



Натиснете: **OK**.

 Таймерът започва да отброява съгласно настроеното време за начало.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

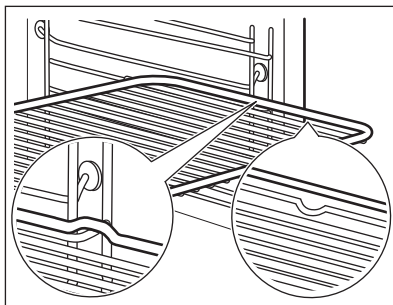
### 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

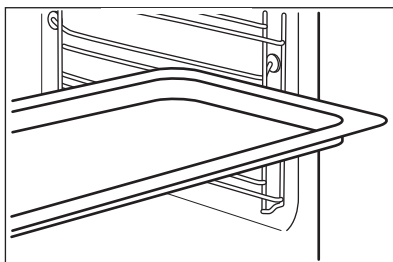
### Скара/рафт:

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



### Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водещите на опорните релси.



## 9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

### Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

### За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със  
стейна температура.

Не използвайте за течни  
ястия.

По време на готвене трябва да остане  
в чинията.

## 9.3 Начин на използване: Термосонда

**Стъпка 1** Включете фурната.

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

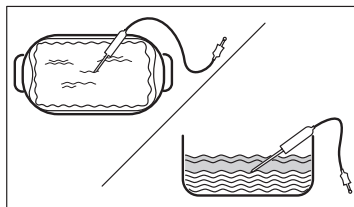
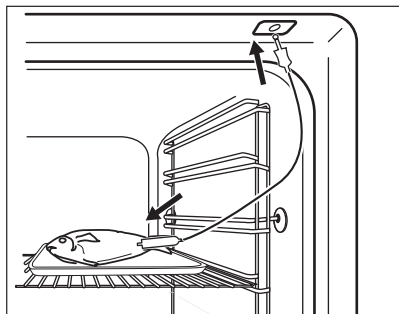
**Стъпка 3** Въведете: Термосонда.

**Месо, домашни птици и риба**


**Касерола**

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

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



**Стъпка 4** Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплей показва текущата температура на: Термосонда.

**Стъпка 5**  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.

**Стъпка 6** **OK** - натиснете, за да потвърдите. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.

**Стъпка 7** Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.

 **ВНИМАНИЕ!**

Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

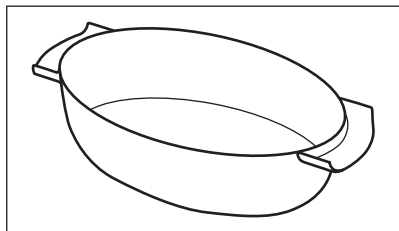
## 9.4 Аксесоари за готвене на пара

### Съдът за диетично печене с функции за готвене на пара

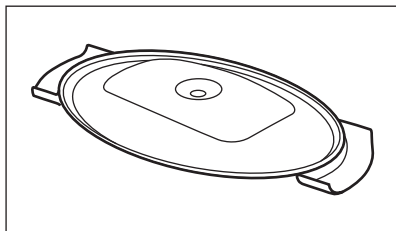
Съдът за диетично печене се състои от стъклена купа (A), капак (B), инжекторна

тръба (C), инжектор (D) и стоманена решетка (E).

Съгълена купа (А)

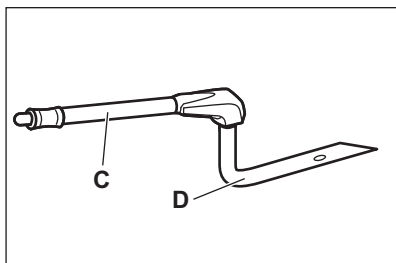


Капак (В)

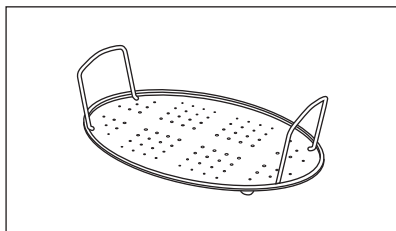


Инжектор, инжекторна тръба и стоманен грил.

Инжекторната тръба (С) е за готвене на пара, инжектора (D) е за директно готвене на пара.



Стоманена решетка (Е)



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

- Не почиствайте съда за печене с абразивни, стъргалки и прахове.

### 9.5 Готвене на пара в съд за диетично печене

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

## 9.6 Директно готвене на пара

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

### ВНИМАНИЕ!

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

**Стъпка 1** Свържете инжектора с инжекторната тръба. Свържете инжекторната тръба към входа за пара.

**Стъпка 2** Поставете съда за печене на първото или второто ниво отдолу нагоре. Уверете се, че инжекторната тръба не е заседнала. Дръжте инжектора далеч от нагревателния елемент.

**Стъпка 3** Задайте на фурната функцията за готвене на пара.

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

## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


### 10.1 Заклучване


Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.



 ОК



 ОК - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.



 ОК - натиснете и задръжте, за да я изключите.

 3 x  - премигва, когато заключването е включено.

### 10.2 Автоматично изключване

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

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

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Отложен старт.

### 10.3 Охлаждащ вентилатор

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

вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### 11.1 Препоръки за готвене








Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.






Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

### 11.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

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

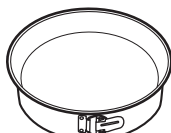
### 11.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица

Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър



Съд за печене

Тъмни, неотразяващи  
26 cm диаметър



Купички за печене

Керамичен материал  
8 cm диаметър, 5 cm височина










Метална основа за флан








Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър

## 11.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (МИН)	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг	Грил	Скара/рафт, тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половина време за готвене. Загрейте предварително фурната за 10 мин.

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



**Препарати за почистване**

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



**Всекидневна употреба**

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

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



**Акcesoари**

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

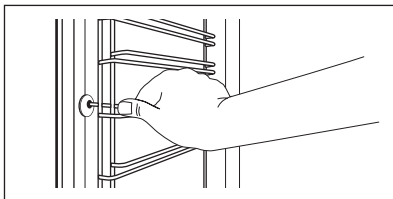
Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

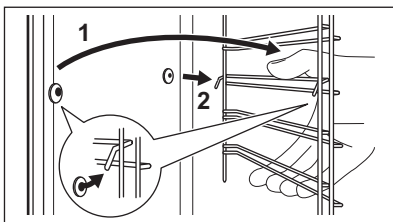
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

**Стъпка 2** Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



**Стъпка 3** Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.

**Стъпка 4** Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



## 12.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

### Преди Пиролитично почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Отстранете всички аксесоари.

Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.

### Пиролитично почистване



Стъпка 1

Влезте в менюто: Почистване  $\text{mm} / \text{.}$

Опция	Времетраене
C1 - Леко почистване	1 h
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	2 h 30 min

### Пиролитично почистване

- Стъпка 2**                      ОК – натиснете, за да изберете програмата за почистване.
- Стъпка 3**                      ОК – натиснете, за да започнете почистването.
- Стъпка 4**                      След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.


 Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .

### Когато чистенето приключи:

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


## 12.4 Напомняне за почистване

### Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.

 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.      За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

## 12.5 Как се почиства: Водосъдържател

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

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

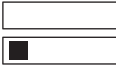



### Когато почистването приключи:

Изключете фурната.      Изпразнете резервоара за вода. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Изпразване на резервоара за вода“.

Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.

Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат.

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

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

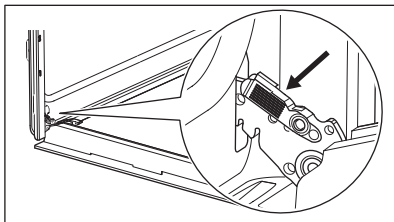
## 12.6 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

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

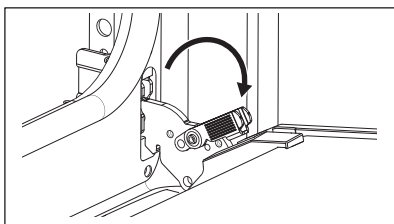
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

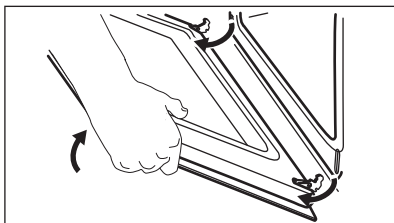
**Стъпка 1** Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



**Стъпка 2** Повдигнете и издърпайте лостове, докато щракнат.

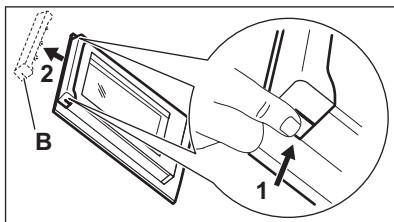


**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



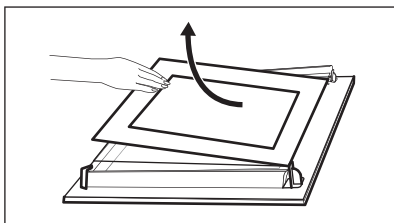
**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.

**Стъпка 5** Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



**Стъпка 6** Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

**Стъпка 7** Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



**Стъпка 8** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

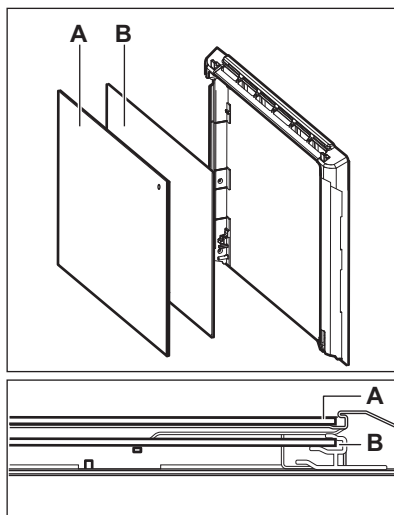
**Стъпка 9** След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / маркировка на страната на стъкления панел, всеки от стъклените панели изглежда различно за улеснение на разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че сте монтирали средния стъклен панел правилно в гнездата.



## 12.7 Как да подмените: Лампа

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

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

### Преди да смените лампата:

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

## Задна лампа

- Стъпка 1** Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
- Стъпка 2** Почистете стъкления капак.
- Стъпка 3** Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
- Стъпка 4** Поставете стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 13.1 Как да постъпите, ако...



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

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

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

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	Вратата на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратичката на уреда е затворена.
Err F102	Заклучалката на вратата не е повредена.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.

Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

Почистване	
Проблем	Проверете дали...
Има вода във вътрешността на уреда.	Има прекалено много вода в резервоара за вода.
 – индикаторът не свети.	Няма вода в резервоара за вода. Ако вода започне да изтича в уреда и индикаторът е изключен, свържете се с оторизиран сервизен център.
 – индикаторът свети.	В резервоара има достатъчно вода. Ако резервоарът е пълен, а индикаторът продължава да свети, свържете се с оторизиран сервиз.

Почистване	
Готвенето на пара не работи.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.
Готвенето на пара не работи.	Има вода в резервоара за вода.
Отнема повече от три минути, за да се изпразни водния резервоар или водата изтича от отвора на входа за пара.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете водния резервоар.

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда.

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

#### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

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

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOC6P77V	33.7 кг
	EOC6P77X	33.4 кг
	KOCDP77X	34.2 кг

## 14.2 Енергоспестяваща



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

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

### Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.


## 15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 15.1 Меню

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
- изберете, за да влезете в Меню.	Изберете опцията от Меню структурата и натиснете <b>OK</b> .	Изберете настройката.	<b>OK</b> – натиснете, за да потвърдите настройката.	Настройте стойността и натиснете <b>OK</b> .

Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

### Меню структура

Помощ при готвене 


Почистване 


Настройки 

### Настройки

01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.	08	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
09	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	10	Демо режим	Активиращ код: 2468
11	Софтуерна версия	Проверка	12	Зануляване на настройките	Да/Не

## 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



D'acord amb el nostre compromís per ser més sostenibles, hem reduït l'ús de paper i oferim els manuals de l'usuari en línia. Pots accedir al manual complet a [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Accedeix a consells d'ús, catàlegs, instruccions de resolució de problemes o informació sobre servei i reparacions a [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Per obtenir més receptes, consells o resolució de problemes, descarrega't l'aplicació **My Electrolux Kitchen**.



Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	37
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	39
3. INSTAL·LACIÓ.....	43
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	44
5. TAULER DE CONTROL.....	45
6. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	46
7. ÚS DIARI.....	46
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	52
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	53
10. FUNCIONS ADDICIONALS.....	57
11. CONSELLS.....	58
12. CURA I NETEJA.....	61
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	66
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	68
15. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	69
16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	70

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca

d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## **1.2 Seguretat general**

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.

- **AVÍS:** Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- **AVÍS:** L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### **AVÍS!**

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.

- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	590 (600) mm
--	--------------

Amplada de la cavitat	560 mm
-----------------------	--------

Fondària de la cavitat	550 (550) mm
------------------------	--------------

Alçada de la part frontal de l'aparell	594 mm
--	--------

Alçada de la part posterior de l'aparell	576 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	569 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	548 mm
Fondària amb la porta oberta	1022 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

## 2.2 Connexió elèctrica

### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han

de fixar de manera que no es puguin afliurar sense eines.

- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

### Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm <sup>2</sup> )
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

## 2.3 Utilització

### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

### AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.

- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

## 2.4 Cura i neteja

### AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Neteja pirolítica

### AVÍS!

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
  - qualsevol objecte amovible (prestateges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
  - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
  - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

## 2.6 Cocció al vapor

### AVÍS!

Risc de cremades o d'espatllar l'aparell.

- El vapor després pot provocar cremades:
  - No obriu la porta de l'aparell durant la cocció al vapor.
  - Obriu la porta de l'aparell amb compte després d'una operació de cocció al vapor.

## 2.7 Il·luminació interior

### AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

## 2.8 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.9 Eliminació

### AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

### 3. INSTAL·LACIÓ

#### ⚠️ **AVÍS!**

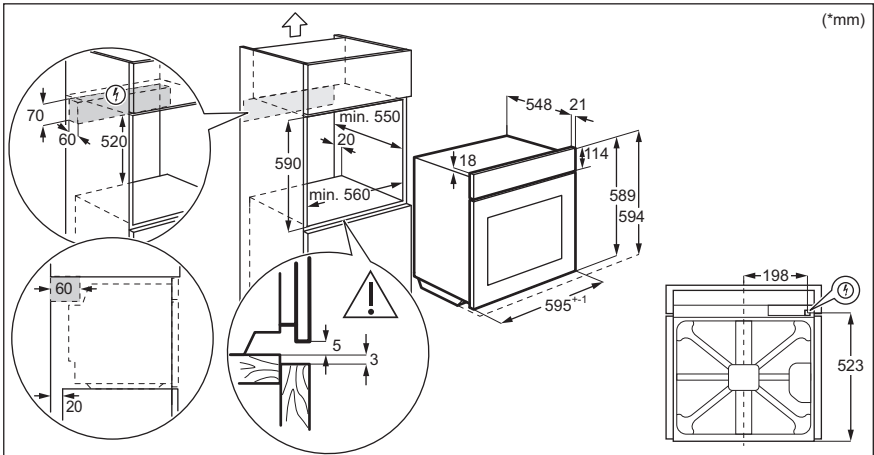
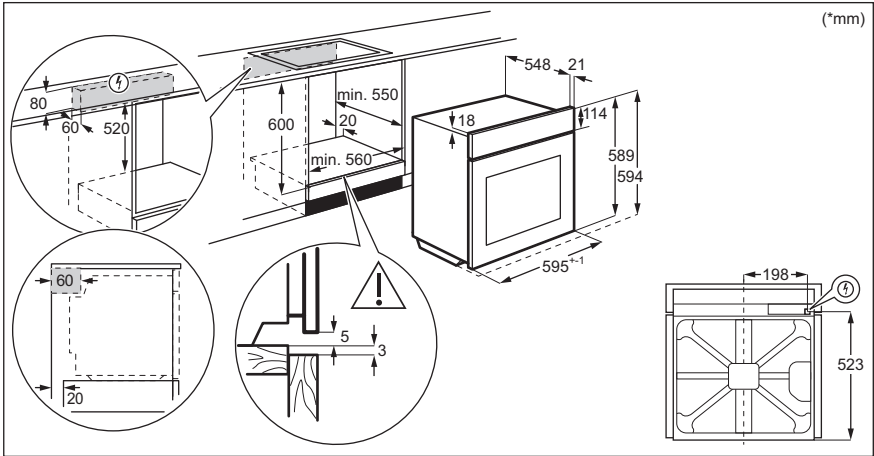
Consulteu els capítols de seguretat.

#### 3.1 Instal·lació a

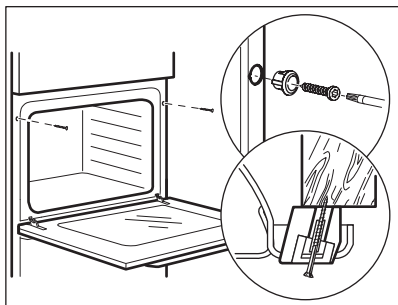


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

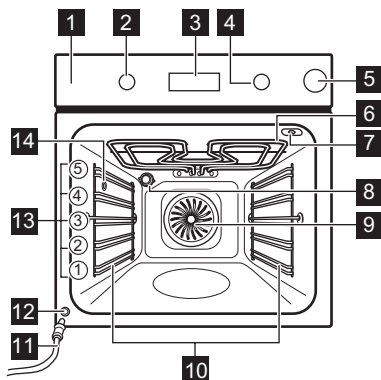


### 3.2 Assegurar el forn al moble



## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Visió general



- 1** Tauler de control
- 2** Botó per a les funcions d'escalfament
- 3** Pantalla
- 4** Regulador
- 5** Calaix de l'aigua
- 6** Element d'escalfament
- 7** Sòcol del sensor d'aliments
- 8** Llum
- 9** Ventilador
- 10** Suport de prestatge, desmuntable
- 11** Tub de drenatge
- 12** Vàlvula de sortida d'aigua
- 13** Posicions del prestatge
- 14** Entrada de vapor

### 4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata de pastisseria**  
Per a pastissos i galetes.
- **Graella/safata per a rostir**  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.

- **Sensor d'aliments**  
Per mesurar la cocció del menjar.
- **Guies telescòpiques**  
Amb els corredors telescòpics es pot posar i treure els prestatges més fàcilment.

## 5. Tauler de control

### 5.1 Botons retràctils

Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

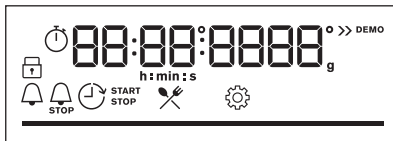
### 5.2 Visió general del tauler de control

Seleccioneu una funció d'escalfament per engegar l'aparell. Gireu el selector de les

funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

				OK
Temporitzador	Escalfament ràpid	Llum	Sensor d'aliments	Confirmeu els ajustos

### 5.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

### Indicadors de pantalla

#### Indicadors bàsics

Bloqueig	Coccio assistida	Neteja	Configuració	Escalfament ràpid

#### Indicadors del temporitzador

Comptador de minuts	Hora de finalització	Temporitzador	Temporitzador

**Barra de progrés:** per a la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.

#### Indicadors del dipòsit d'aigua

Sensor d'aliments indicador		

## 6. ABANS DEL PRIMER ÚS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Neteja inicial

Abans del primer ús, netegeu l'aparell en buit i ajusteu l'hora:




00:00


Establiu el temps. Premeu **OK**.

### 6.2 Preescalfament inicial

Preescalfeu el forn buit abans del primer ús.

**Pas 1** Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.

**Pas 2** Ajusteu la temperatura màxima de la funció:   
Deixeu el forn en marxa durant 1 h.

**Pas 3** Ajusteu la temperatura màxima de la funció:   
Deixeu el forn en marxa durant 15 min.

 El forn pot emetre fum i despendre olor mentre s'escalfa. Assegureu-vos que la sala està ben ventilada.

## 7. ÚS DIARI

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

**Pas 1** Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu una funció.

**Pas 2** Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

#### Cocció al vapor

Pas 1

Pas 2

Pas 3

Pas 4

Pas 5

## Cocció al vapor



Premeu la coberta del calaix d'aigua per obrir-lo.



Ompliu el calaix d'aigua amb 900 ml d'aigua.



Empenyeu el calaix de l'aigua fins a la seva posició inicial.



Trieu la funció d'escalfament de vapor.



Seleccioneu la temperatura.

## 7.2 Funcions d'escalfament

### Funció d'escalfament

### Aplicació



**Aire calent**

Per coure al forn en un màxim de tres nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional.



**Cocció convencional**

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.



**Humitat baixa**

La funció serveix per a carn, aviram, plats a base d'ous i guisats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra i sucosa, a més d'una superfície cruixent.



**Funció pizza**

Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.



**Calor inferior**

Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.



**Aliments congelats**

Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.



**Cocció amb ventilació**

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura dins l'aparell pot ser diferent de la que heu establert. Aprofita l'escalfor residual. Es pot reduir la potència. Per a més informació, vegeu el capítol "Ús diari", Notes a: Cocció amb ventilació.



**Grill**

Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.



**Graella turbo**

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.

## Funció d'escalfament

## Aplicació



Menú

Per entrar al menú: Cocció assistida, Neteja, Configuració.

### 7.3 Notes sobre: Cocció amb ventilació

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol «Consells i trucs», Cocció

amb ventilació. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, consulteu el capítol «Eficiència energètica», Estalvi d'energia.

### 7.4 Dipòsit d'aigua

#### Indicador del dipòsit d'aigua



El dipòsit està ple.



El dipòsit està mig ple.

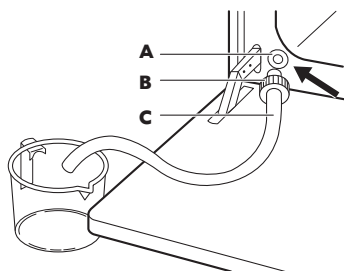


El dipòsit està buit. Torneu a omplir el dipòsit.

Si afegiu massa aigua al dipòsit, la sortida de seguretat mou l'aigua excedent de la part inferior de la cavitat. Traieu l'aigua amb una esponja.

#### Buidatge del dipòsit d'aigua

- Pas 1** Apagueu el forn, deixeu-lo amb la porta oberta i espereu fins que el forn es refredi.
- Pas 2** Connecteu el tub de buidatge (C) a la vàlvula de sortida (A) mitjançant el connector (B).
- Pas 3** Poseu l'extrem del tub per sota del nivell de la vàlvula A i premeu B repetidament per recollir l'aigua que queda.
- Pas 4** Desmunteu C i B i eixugueu el forn amb una esponja tova.









### 7.5 Com ajustar: Cocció assistida

Cada plat d'aquest submenú té una funció i temperatura d'escalfor recomanades. Feu servir la funció per preparar un plat més ràpidament amb els ajustos per defecte. Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.


Quan la funció acaba el seu temps, comproveu si el menjar està a punt.




#### Per a alguns plats també podeu cuinar amb: El grau de cocció d'un plat:











- Sensor d'aliments
- Poc fet
- Mig
- Ben cuit




























Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
			
		P1 - P...	OK
Entreu al menú.	Seleccioneu Coccio assistida. Premeu OK.	Trieu el plat. Premeu OK.	Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos.
































## 7.6 Coccio assistida



Llegenda	
	Sensor d'aliments disponible. Poseu el Sensor d'aliments a la part més gruixuda del plat. L'aparell s'apaga quan el Sensor d'aliments arriba a la temperatura programada.

Llegenda	
	Afegiu aigua al dipòsit.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la coccio.
	Nivell dels prestatges.

Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
<b>P1 Rosbif, poc fet</b>		  2; <b>safata de forn</b>
<b>P2 Rosbif, al punt</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
<b>P3 Rosbif, molt fet</b>		  3; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b>
<b>P4 Bistec, al punt</b>	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
<b>P5 Bou/vedella rostits/estofats</b> (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b>
<b>P6 Rosbif, poc fet</b> (coccio lenta)		  2; <b>safata de forn</b>
<b>P7 Rosbif, al punt</b> (coccio lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
<b>P8 Rosbif, molt fet</b> (coccio lenta)		
<b>P9 Filet de bou, poc fet</b> (coccio lenta)		  2; <b>safata de forn</b>
<b>P10 Filet de bou, al punt</b> (coccio lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
<b>P11 Filet de bou, molt fet</b> (coccio lenta)		





	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Afegiu líquid. Rostit tapat.
P13	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 - 2 kg	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Gireu la carn a mig fer.
P14	Porc esqueixat (cocció lenta)	1.5 - 2 kg	  2; <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P16	Costelles de porc	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	 3; <b>estri profund</b> Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	Cuixa de xai amb os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	  2; estri de rostir sobre la <b>safata de forn</b> Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	Pollastre sencer	1 - 1.5 kg; fresc	 2; cassola sobre la <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	Mig pollastre	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P20	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	   2; cassola sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta.
P21	Cuixes de pollastre, fresques	-	  3; <b>safata de forn</b> Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	Ànec enter	2 - 3 kg	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	Oca entera	4 - 5 kg	 ;  2; <b>estri profund</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	Pastís de carn	1 kg	  2; <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P25	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	  2; <b>safata de forn</b> Farcieu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P26	Filet de peix	-	  3; cassola sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P27	Pastís de formatge	-	 2;  motlle desmuntable de 28 cm sobre la <b>graella</b>
P28	Pastís de poma	-	  2;  100 - 150 ml; <b>safata de forn</b>
P29	Pastís de poma	-	 2; motlle de pastís sobre la <b>graella</b>
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  motlle pastisser de 22 cm sobre la <b>graella</b>
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; <b>estri profund</b>
P32	Muffin de xocolata	-	  2;  100 - 150 ml; safata de muffins sobre la <b>graella</b>
P33	Pa de pessic	-	 2; motlle de pa sobre la <b>graella</b>
P34	Patates al forn	1 kg	 2; <b>safata de forn</b> Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P35	Patates americanes	1 kg	 3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les patates a trossos.
P36	Verdures a la planxa	1 - 1.5 kg	 3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les verdures a trossos.
P37	Croquetes, congelades	0.5 kg	 3; <b>safata de forn</b>
P38	Pomes, congelades	0.75 kg	 3; <b>safata de forn</b>
P39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 12; cassola sobre la <b>graella</b>
P40	Patates gratinades (patates crues)	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la <b>graella</b> Gireu el plat a mig fer.
P41	Pizza fresca, prima	-	  2; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar
P42	Pizza fresca, gruixuda	-	  2; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar
P43	Quiche	-	 2; motlle de forn sobre la <b>graella</b>
P44	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	  2; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.










Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
<b>P45</b> Pa integral / Pa de sègol / Pa negre	1 kg	 2;  150 ml; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre la <b>graella</b>

## 8. FUNCIONS DE RELLOTGE







### 8.1 Funcions del rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
 <b>Comptador de minuts</b>	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
 <b>Temps de cocció</b>	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal i la funció d'escal·fament s'atura.
 <b>Temporitzador</b>	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
 <b>Temporitzador</b>	El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Per engegar i parar el Temporitzador, seleccioneu: Menú, Configuració.

### 8.2 Com ajustar: Funcions del rellotge




Com configurar: Hora del dia		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
		
Per canviar l'hora del dia, accediu al menú i seleccioneu Ajustos, Hora del dia.	Ajusteu el rellotge.	Premeu: <b>OK</b> .
Com configurar: Comptador de minuts		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
		
Premeu: 	A la pantalla apareix: 0:00 	Ajusteu el Comptador de minuts
		Premeu: <b>OK</b> .
 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.		


### Com configurar: Temps de cocció

Pas 1	Pas 2		Pas 3	Pas 4
		A la pantalla apareix: 0:00  STOP		
Seleccioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.	Premeu repetidament: 		Seleccioneu el temps de cocció.	Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

### Com configurar: Temporitzador

Pas 1	Pas 2		Pas 3	Pas 4		Pas 5	Pas 6
		La pantalla mostra: l'hora del dia  START			A la pantalla apareix: --:--  STOP		
Seleccioneu la funció d'escalfament.	Premeu repetidament: 		Ajusteu l'hora d'inici.	Premeu: OK.		Ajusteu l'hora d'acabament.	Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere a partir de l'hora d'inici establerta.

## 9. ÚS DELS ACCESSORIS

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

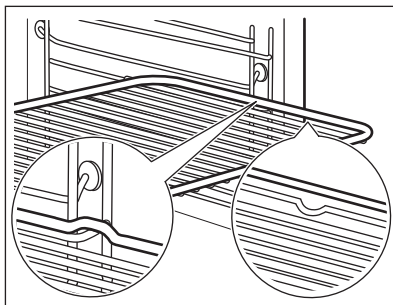
### 9.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures

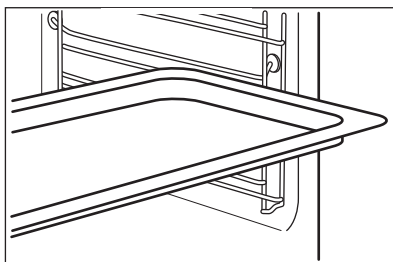
també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

**Graella metàl·lica:**

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.

**Safata de pastisseria / Safata fonda:**

Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.

**9.2 Sensor d'aliments**

Sensor d'aliments: mesura la temperatura dins de l'aliment.

**Se'n poden ajustar dues:**

la temperatura del forn



la temperatura interna

**Per obtenir els millors resultats de cocció:**

Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.

No el feu servir amb plats líquids.

Durant la cocció, ha de romandre al plat.

**9.3 Com utilitzar: Sensor d'aliments**

**Pas 1** Activeu el forn.

**Pas 2** Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.

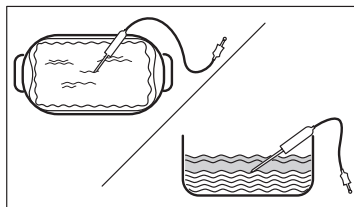
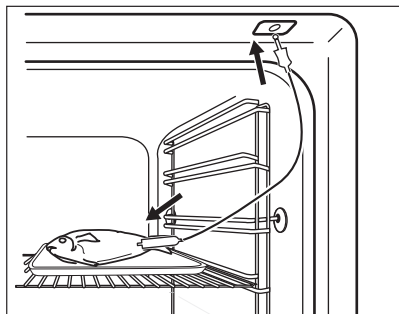
**Pas 3** Inserció: Sensor d'aliments.

**Carn, aviram i peix**

**Guisats**

Inseriu la punta del Sensor d'aliments al centre de la carn, o del peix, a la part més gruixuda, si és possible. Assegureu-vos que unes 3/4 parts del Sensor d'aliments queden dins del menjar.

Inseriu la punta del Sensor d'aliments al centre del guisat. Cal establitzar Sensor d'aliments en un únic lloc mentre el plat es cou. Feu-ho en un ingredient sòlid perquè funcioni bé. Aproveiteu la vora de l'estri que feu servir per subjectar la nansa de silicona de Sensor d'aliments. La punta de Sensor d'aliments no ha de tocar el fons de l'estri de cocció.



**Pas 4** Endolleu Sensor d'aliments al terminal del davant del forn.  
La pantalla indica la temperatura actual de: Sensor d'aliments.

**Pas 5** : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.

**Pas 6** **OK**: premeu per confirmar.  
Quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal. Podeu triar entre parar o continuar la cocció per assegurar-vos que el menjar està ben fet.

**Pas 7** Desendolleu Sensor d'aliments del terminal i traieu el plat del forn.

**⚠ AVÍS!**

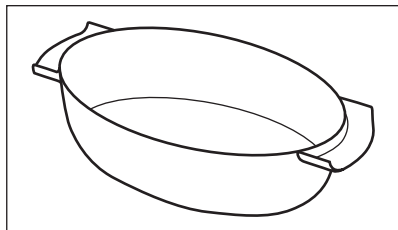
Hi ha risc de cremades a mesura que Sensor d'aliments es va escalfant. Aneu amb compte quan el desendolleu i el retireu del menjar.

## 9.4 Accessoris de cuina a vapor

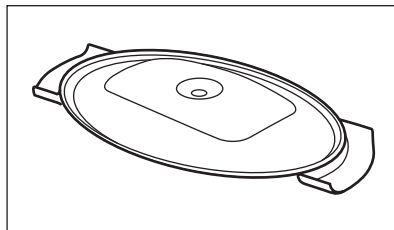
**Plat de forn dietètic per les funcions de cuina al vapor**

El plat de forn dietètic consta d'un bol de vidre (A), una tapa (B), un tub d'injecció (D), un injector (D) i una graella d'acer (E).

**Bol de vidre (A)**

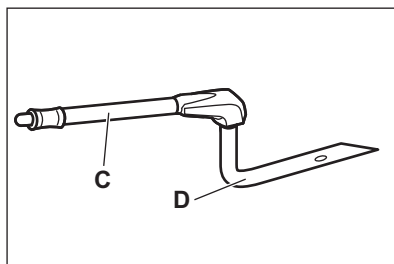


**Tapa (B)**

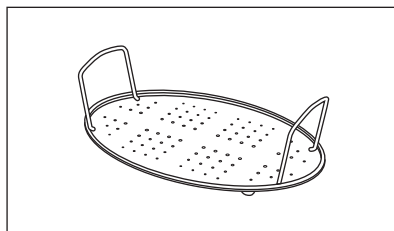


## Injector, tub d'injecció i graella d'acer.

El tub d'injecció (C) és per cuinar al vapor; l'injector (D) és per cuinar directament al vapor.



Graella d'acer (E)



- No poseu el plat de forn calent a superfícies fredes o mullades.
- No afegiu líquids freds al plat de forn quan estigui calent.
- No feu servir el plat de forn a superfícies de cocció calentes.

- No netegeu el plat de forn amb productes abrasius, fregalls i pols.

### 9.5 Cocció al vapor en plat de forn dietètic

- Pas 1** Col·loqueu el plat de forn a la graella d'acer i cobriu-la amb la tapa. Inserir el tub d'injecció a l'orifici de la tapa. Col·loqueu el plat de forn al segon nivell des de la part inferior.
- Pas 2** Connecteu el tub d'injecció a l'entrada de vapor.
- Pas 3** Configureu el forn amb la funció de cocció al vapor.

## 9.6 Cocció directa al vapor

Col·loqueu el plat de forn a la graella d'acer. Afegiu una mica d'aigua. No feu servir la tapa.

### ⚠ AVÍS!

L'injector podria escalfar-se quan el forn està en marxa. Utilitzeu sempre guants per a forn. Retireu l'injector del forn quan no utilitzeu la funció de vapor.

- Pas 1** Connecteu l'injector al tub d'injecció. Connecteu el tub d'injecció a l'entrada de vapor.

---

**Pas 2** Col·loqueu el plat de forn al primer o segon nivell des de la part inferior. Assegureu-vos que el tub d'injecció no està obstruït. Manteniu l'injector allunyat de l'element d'escalfament.

---

**Pas 3** Configureu el forn amb la funció de cocció al vapor.

---

Quan cuineu menjar com ara pollastre, ànec, gall dindi o peixos grans, col·loqueu l'injector a dins del menjar.

---


## 10. FUNCIONS ADDICIONALS


### 10.1 Bloqueig

#### Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat. Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.





 **OK**: mantingueu-lo premut per activar la funció. Sona un senyal acústic.

 **OK**: mantingueu-lo premut per apagar-lo.

 3 x : parpelleja quan el bloqueig està activat.

### 10.2 Desconnexió automàtica

L'aparell s'apaga al cap d'una estona per motius de seguretat si hi ha una funció d'escalfament activa i no canvieu cap paràmetre.

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

 (°C)

250: màxim

 (h)

3

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Sensor d'aliments, Temporitzador.

### 10.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

## 11. CONSELLS

### 11.1 Recomanacions de cocció








La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.






El seu aparell pot coure o rostir de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Si no podeu trobar la configuració d'una recepta especial, cerqueu la que sigui similar.

### 11.2 Cocció amb ventilació


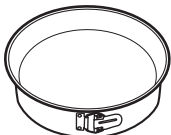


Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

		 (°C)		 (min)
Rotlles dolços, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	10 - 15
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	25 - 35
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	175	3	25 - 30
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	25 - 30
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	180	2	15 - 25
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	40 - 50
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	20 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	25 - 30
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 30
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 30
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	25 - 35
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	25 - 30
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	25 - 30

### 11.3 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats








Feu servir recipients i motlles foscos, no reflector. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors foscos i reflectors.








			
<b>Paella per a pizza</b>	<b>Plat de cocció</b>	<b>Ramequin</b>	<b>Motlle de flam</b>
Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre	Fosc, no reflector 26 cm de diàmetre	Ceràmica 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada	Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre

### 11.4 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves segons la norma IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Pastissos petits, 20 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35	-
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90	-
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread (galletes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45	-

				 ( °C)	 (min)	
Torrades, 4-6 unitats	Grill	Graella me- tàl·lica	4	màx.	1 - 5	Preescafeu el forn du- rant 10 min.
Hambur- guesa de bou, 6 pe- ces, 0,6 kg	Grill	Graella me- tàl·lica, safata escorredora	4	màx.	20 - 30	Col·loqueu la graella metàl·lica al quart ni- vell i la safata al tercer nivell del forn. Gireu els aliments a la mei- tat del temps de coc- ció. Preescafeu el forn du- rant 10 min.

## 12. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Notes sobre la neteja



**Productes de ne-  
teja**

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



**Ús diari**

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



**Accessoris**

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

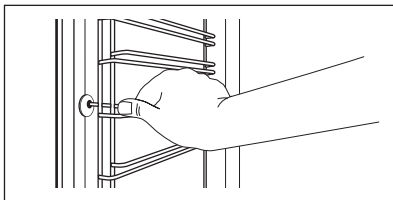
No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### 12.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

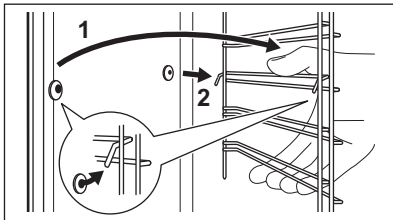
**Pas 1** Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

**Pas 2** Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



**Pas 3** Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

**Pas 4** Instal·leu els suports de la graella en ordre invers. Els pernys de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.



## 12.3 Com utilitzar: Neteja pirolítica

Netegeu el forn amb Neteja pirolítica.

### ⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.

### ⚠ PRECAUCIÓ!

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

### Abans de la Neteja pirolítica:

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Retireu tots els accessoris .

Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.

### Neteja pirolítica

**Pas 1**

Accediu al menú: Neteja  $\text{mm}$  / .

#### Opció

#### Durada

C1: Neteja suau

1 h

C2: Neteja normal

1 h 30 min

C3: Neteja a fons

2 h 30 min

**Pas 2**

**OK**: premeu per seleccionar el programa de neteja.


**Pas 3**

**OK**: premeu per iniciar la neteja.

**Pas 4**

Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).

## Neteja pirolítica


**i** Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. Fins que la porta es desbloquegi, la pantalla mostra: .

### Quan finalitzi la neteja:

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.      Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.      Netegeu el residu del fons de la cavitat.

## 12.4 Recordatori de neteja

### El forn us recorda quan s'ha de netejar amb la neteja pirolítica.

Després de cada sessió de cocció,  parpelleja a la pantalla durant 5 segons.      Per desactivar el recordatori, accediu a Menú i seleccioneu Configuració, Recordatori de neteja.

## 12.5 Com netejar: Dipòsit d'aigua



- Pas 1**      Apagueu el forn.
- Pas 2**      Poseu una safata fonda a sota de l'entrada de vapor.
- Pas 3**      Afegiu aigua al calaix de l'aigua: 850 ml. Afegiu àcid cítric: 5 culleretes. Espereu 60 minuts.
- Pas 4**      Activeu el forn i seleccioneu la funció: Humitat baixa. Seleccioneu la temperatura a 230 °C. Apagueu el forn després de 25 minuts i espereu que es refredi.
- Pas 5**      Activeu el forn i seleccioneu la funció: Humitat baixa. Seleccioneu la temperatura entre 130 i 230 °C. Apagueu el forn després de 10 minuts i espereu que es refredi.




**i** Per evitar l'acumulació de restes de calç, buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor.

### Quan finalitzi la neteja:

Apagueu el forn.      Buideu el dipòsit d'aigua. Consulteu el capítol Ús diari, «Buidatge del dipòsit d'aigua».      Esbandiu el dipòsit d'aigua i netegeu les restes de calç amb un drap suau.      Netegeu el tub de drenatge amb aigua tèbia i un detergent suau.

La taula següent mostra el rang de duresa de l'aigua (dH) amb el corresponent dipòsit de calci i la qualitat de l'aigua. Quan la duresa de l'aigua supera el nivell 4, ompliu el calaix d'aigua amb aigua embotellada.

Duresa de l'aigua		Prova de tira	Dipòsit de calci (mg/l)	Classificació de l'aigua	Netegeu el dipòsit d'aigua cada
Nivell	Dh				
1	0 - 7	 	0 - 50	tova	75 cicles: 2,5 mesos

Duresa de l'aigua		Prova de tira	Dipòsit de calci (mg/l)	Classificació de l'aigua	Netegeu el dipòsit d'aigua cada
Nivell	Dh				
2	8 - 14		51 - 100	moderadament dura	50 cicles: 2 mesos
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 cicles: 1,5 mesos
4	22 - 28		per sobre de 151	molt dura	30 cicles: 1 mes

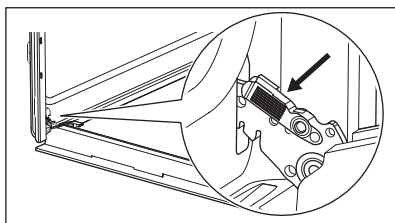
## 12.6 Com extreure i instal·lar: Porta

La porta del forn té tres plafons de vidre. La porta del forn i els plafons de vidre interiors es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

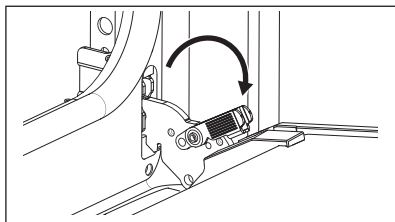
### PRECAUCIÓ!

No feu servir el forn sense els plafons de vidre.

**Pas 1** Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.

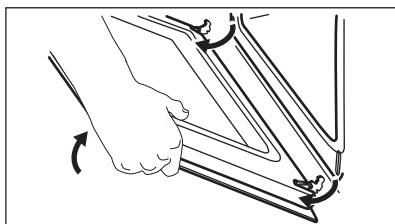


**Pas 2** Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



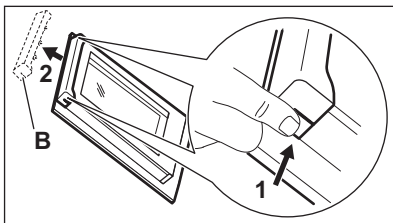
**Pas 3** Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.

**Pas 4** Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.

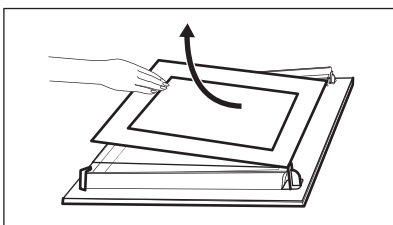


**Pas 5** Agafeu l'embellidor (B) a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu cap a dins per alliberar el segell del clip.

**Pas 6** Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.



**Pas 7** Subjecteu els panells de vidre de la porta pel marge superior i estireu-los amb cura un a un. Comenceu des del panell superior. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.

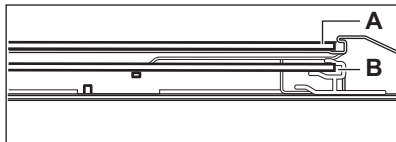
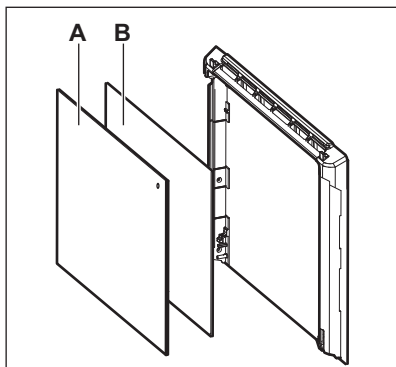


**Pas 8** Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

**Pas 9** Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu els plafons de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

Assegureu-vos de col·locar els plafons de vidre (A i B) en l'ordre correcte. Busqueu el símbol/gravat a l'extrem del plafó de vidre. Cada vidre és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge. Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic. Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre central a la seva posició.



## 12.7 Com substituir-lo: Llum

### **AVÍS!**

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin restes de greix a la bombeta.

### Abans de substituir el llum:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

## Llum posterior

<b>Pas 1</b>	Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
<b>Pas 2</b>	Netegeu la coberta de vidre.
<b>Pas 3</b>	Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
<b>Pas 4</b>	Col·loqueu la coberta de vidre.

## 13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 13.1 Què fer si...



Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

L'aparell no s'encén o no s'escalfa	
Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	La funció de bloqueig està desactivada.
Components	
Problema	Comproveu que...
El llum s'apaga.	Cocció amb ventilació: està activat.

<b>Components</b>	
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
El Sensor d'aliments no funciona.	L'endoll Sensor d'aliments està completament connectat a la presa de corrent.

<b>Codis d'error</b>	
<b>La pantalla mostra...</b>	<b>Comproveu que...</b>
Err C2	Heu desendollat l'endoll de Sensor d'aliments de la presa de corrent.
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.
00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de la llar per reiniciar l'aparell. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

<b>Neteja</b>	
<b>Problema</b>	<b>Comproveu que...</b>
Hi ha aigua a la cavitat de l'aparell.	No hi ha suficient aigua al dipòsit d'aigua.
 : l'indicador està desactivat.	Hi ha prou aigua al dipòsit d'aigua. Si comença a vessar-se aigua a l'aparell i l'indicador encara està apagat, poseu-vos en contacte amb un Centre de servei tècnic autoritzat.
 : l'indicador està activat.	Hi ha prou aigua al dipòsit. Si el dipòsit està ple i l'indicador encara està activat, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.
La cocción amb vapor no funciona.	No hi ha restes de calç a l'obertura d'entrada de vapor.
La cocción amb vapor no funciona.	Hi ha aigua al dipòsit d'aigua.
El dipòsit d'aigua triga més de tres minuts en buidar-se o l'obertura d'entrada de vapor presenta fuites d'aigua.	No hi ha restes de calç a l'obertura d'entrada de vapor. Netegeu el dipòsit d'aigua.

## 13.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No

retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

### Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)	.....
Número de producte (PNC)	.....
Número de sèrie (S.N.)	.....

## 14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 14.1 Informació del producte i full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

Nom del proveïdor	Electrolux	
Identificació de model	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Índex d'eficiència energètica	81.2	
Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	72 l	
Tipus de forn	Forn encastat	
Massa	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

### 14.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

#### Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

#### Calor residual

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

#### Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents. L'indicador d'escalfor

residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

### Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.







### Cocció amb ventilació

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduireu l'estalvi d'energia.

## 15. ESTRUCTURA DE MENÚ

### 15.1 Menú

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
				
 : seleccioneu per accedir al Menú.	Seleccioneu l'opció de l'estructura Menú i premeu <b>OK</b> .	Trieu l'ajust.	<b>OK</b> : premeu per confirmar l'ajust.	Ajusteu el valor i premeu <b>OK</b> .

Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per sortir del Menú.

#### Estructura del Menú

Cocció assistida 


Neteja 


Configuració 

#### Configuració

01	Hora del dia	Canviar	02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les tecles	1: xiulet 2: clic 3: sense so	04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Acció Sensor d'aliments	1: alarma i aturada 2: alarma	06	Temporitzador	Encendre/apagar
07	Llum	Encendre/apagar	08	Escalfament ràpid	Encendre/apagar
09	Recordatori de neteja	Encendre/apagar	10	Mode Demo	Codi d'activació: 2468
11	Versió del programari	Comprovar	12	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

## 16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicli els materials amb el símbol .  
Dipositi l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudi a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenci a les

escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porti el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o posi's en contacte amb la seva oficina municipal.

## 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.....	71
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	73
3. POSTAVLJANJE.....	76
4. OPIS PROIZVODA.....	78
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	79
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	79
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	80
8. FUNKCIJE SATA.....	86
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	87
10. DODATNE FUNKCIJE.....	91
11. SAVJETI.....	92
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	95
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	101
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	102
15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	103
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	104

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

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

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

## **1.2 Opća sigurnost**

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

- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučeni za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- 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 instalirati 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!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlaštenu servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži 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 ozljeda, opekline, električnog 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!

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!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- 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!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj 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 prolijevajte 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!

Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

- 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 ozljeda 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!

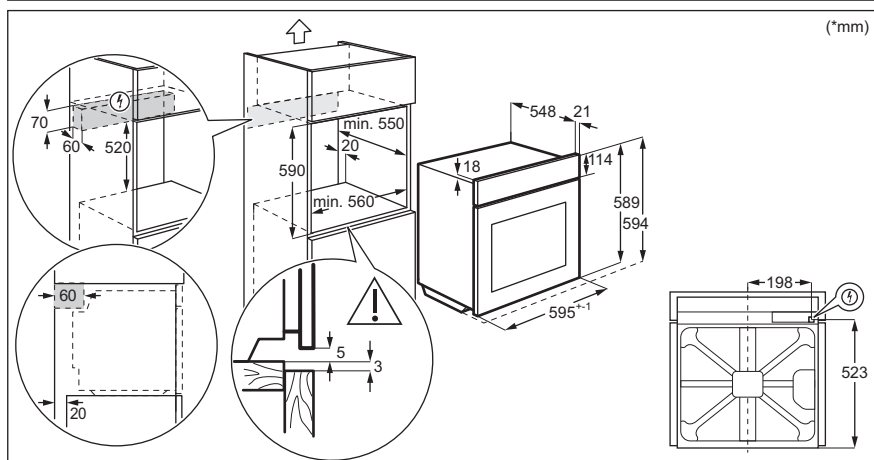
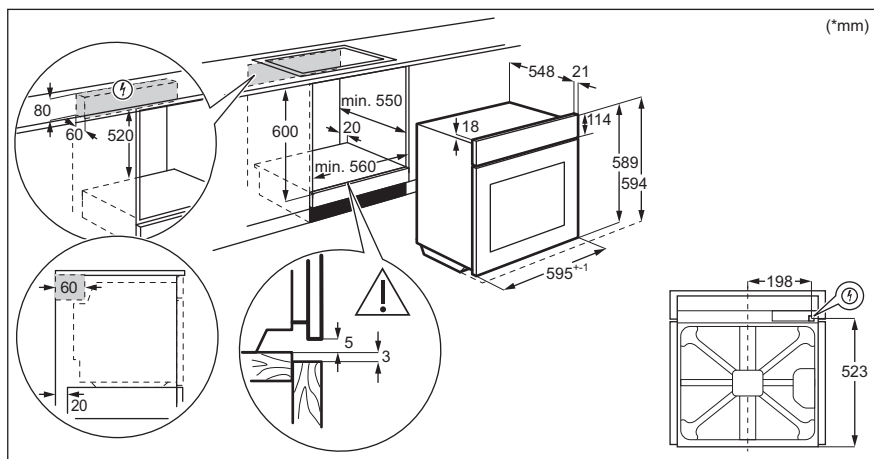
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice

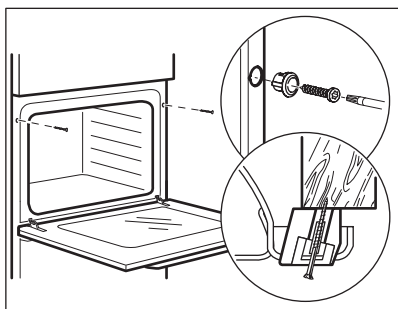


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

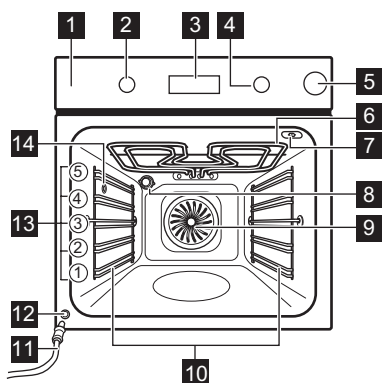


### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslona
- 4 Regulator
- 5 Spremnik za vodu
- 6 Toplinski element
- 7 Utičnica za senzor za hranu
- 8 Žarulja
- 9 Ventilator
- 10 Nosač polica, uklonjiv
- 11 Cijev za ispuštanje
- 12 Ventil za izlaz vode
- 13 Položaji polica
- 14 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 Uvlačive tipke

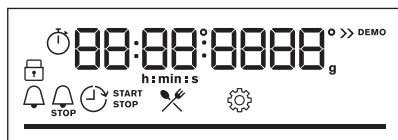
Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 5.2 Pregled upravljačke ploče

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

				OK
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvijetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku






### 5.3 Zaslون



Zaslون s ključnim funkcijama.

#### Indikatori zaslona

##### Osnovni pokazatelji





				
Blokiranje	Pomoć pri kuhanju	Čišćenje	Postavke	Brzo zagrijavanje

##### Indikatori tajmera

			
Zvučni alarm	Vrijeme završetka	Vrijeme odgode	Tajmer prema gore

**Traka napretka** - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.

##### Pokazatelji spremnika za vodu

		
Senzor za hranu indikator		

## 6. PRIJE PRVE UPORABE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:




00:00


Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

## 6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

**1. korak** Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.

**2. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 1h.

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

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

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

**1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.

**2. korak** Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

#### Kuhanje na pari

1. korak



2. korak



3. korak



4. korak



5. korak



## Kuhanje na pari

Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.











Spremnik za vodu napunite s 900 ml vode.

Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.

Odaberite parnu funkciju pećnice.

Postavite temperaturu.

## 7.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	Za pečenje na tri položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje. Postavite temperaturu 70 - 100 °F niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Niska vlažnost	Funkcija je pogodna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu teksturu zajedno s hrskavom koricom.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola da).
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kada koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga grijanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Napomene: Vlažno pečenje.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

### 7.3 Napomene za: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

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

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

poglavljju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

### 7.4 Spremnik za vodu

#### Indikator spremnika za vodu



Spremnik je pun.



Spremnik je pun do pola.

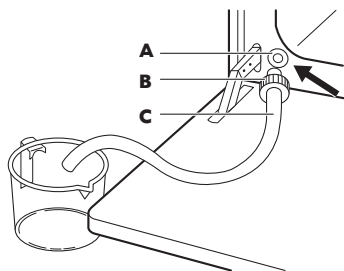


Spremnik je prazan. Napunite spremnik.

Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispusl premešta 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 mekom spužvom.



### 7.5 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju pećnice i temperaturu. Upotrijebite funkciju za brzo pripremanje jela sa zadanim postavkama. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

#### Za neka jela možete također kuhati s:

- Senzor za hranu

#### Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

1. korak

2. korak

3. korak

4. korak



Uđite u izbornik.



Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite **OK**.



Odaberite jelo. Pritisnite **OK**.



Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

## 7.6 Pomoć pri kuhanju

### Legenda



Senzor za hranu je dostupan. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio jela. Kad se postigne podešena temperatura, uređaj se isključuje.

### Legenda












Dodajte vodu u spremnik.























































Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



Razina police.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
<b>P1</b> Goveđe pečenje, slabo pečeno		
<b>P2</b> Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P3</b> Goveđe pečenje, dobro pečeno		
<b>P4</b> Odrezak, srednje pečeno	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	   3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P5</b> Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
<b>P6</b> Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
<b>P7</b> Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>P8</b> Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P9	Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)		  2; pekač za pecivo
P10	Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1,5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježe	 2; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	  3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; pekač za pecivo Ako ste pileće batakve prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; <b>duboka tava</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	  2; <b>pekač za pecivo</b> Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>
P28	Torta od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml; <b>pekač za pecivo</b>
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
P30	Pita od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; <b>duboka tava</b>
P32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; <b>pekač za muffine na mreži za pečenje</b>
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na <b>mreži za pečenje</b>
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
P35	Kroketi	1 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	 12; složenac na <b>mreži za pečenje</b>
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	 1; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P41 Pizza svježa, tanka	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42 Pizza svježa, debela	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43 Quiche	-	2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44 Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45 Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 Vrijeme kuhanja	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata


Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.

### Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak



Pritisnite: 

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00  


2. korak



Postavite Zvučni alarm

3. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

### Kako podesiti: Vrijeme kuhanja


1. korak




Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta: 

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00  
  
STOP

3. korak



Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

### Kako podesiti: Vrijeme odgode


1. korak




Odaberite funkciju pećnice.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta: 

Na zaslonu se prikazuje: sat  
 POČE-TAK

3. korak




Postavite vrijeme početka.

4. korak



Pritisnite: OK.

Na zaslonu se prikazuje:  
--:--  
 ZAU-STAVI

5. korak



Postavite vrijeme završetka.

6. korak



Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

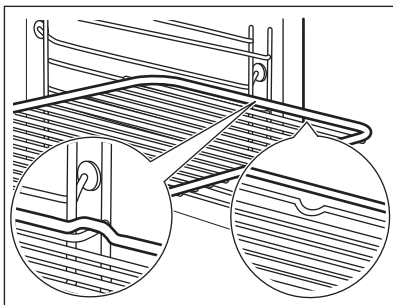
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

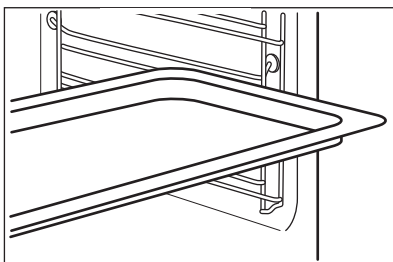
Mala udubljena na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

**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.

**Potrebno je podesiti dvije temperature:**

Temperatura pećnice.



Temperaturu jezgre.

**Za najbolje rezultate kuhanja:**

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

**9.3 Način upotrebe: Senzor za hranu**

**1. korak**   Uključite pećnicu.

**2. korak**   Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.

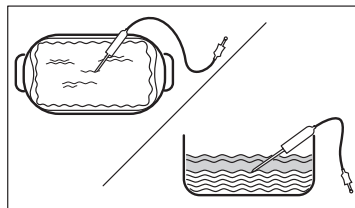
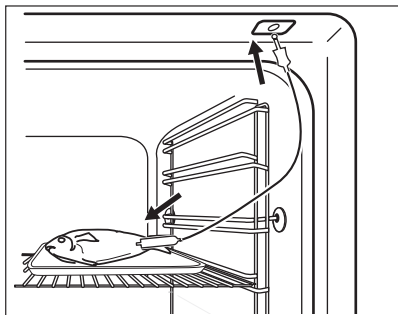
**3. korak**   Umetnite: Senzor za hranu.

**Meso, perad i ribu**

**Složenac**

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.

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



**4. korak** Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice.  
Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.

**5. korak**  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

**6. korak** **OK** - pritisnite za potvrdu.  
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.

**7. korak** Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.

 **UPOZORENJE!**

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

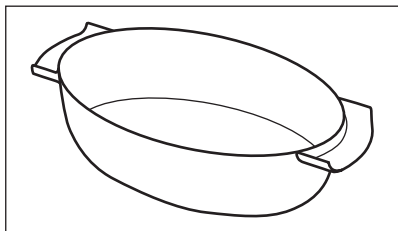
## 9.4 Pribor za kuhanje na pari

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

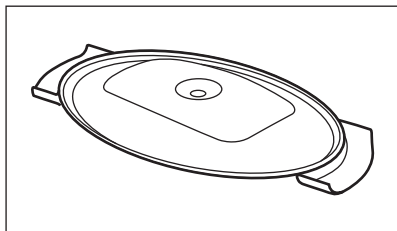
Dijetalna posuda za pečenje sastoji se od staklene zdjele (A), poklopca (B), cijevi

mlaznice (C), mlaznice (D) i čelične rešetke (E).

**Staklena zdjela (A)**

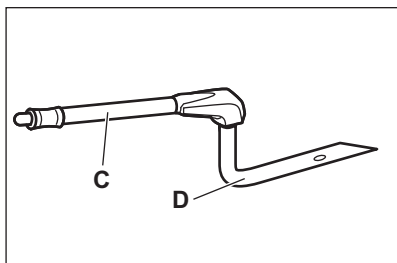


**Poklopac (B)**

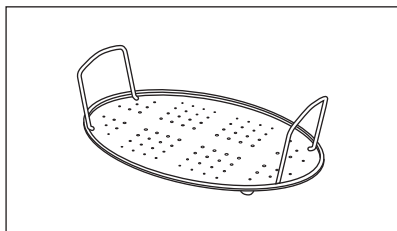


**Mlaznica, cijev mlaznice i čelična rešetka.**

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, strugalicama i prahom.

### **9.5 Kuhanje na pari u dijetalnoj posudi za pečenje**

**1. korak**

Stavite posudu za pečenje na čelični rešetku i pokrijte je s poklopcem. Postavite cijev mlaznice u otvor na poklopcu. Stavite posudu za pečenje na drugi položaj police od dna.

**2. korak**

Spojite cijev mlaznice na otvor za paru.

**3. korak**

Podesite pećnicu na funkciju kuhanja na pari.

## 9.6 Izravno kuhanje na pari

Stavite posudu za pečenje na 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 Blokiranje


**Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.**



Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.



 OK



 OK - pritisnite i držite za uključiva-  
nje funkcije.  
Čuje se zvučni signal.

 OK - pritisnite i držite za isključiva-  
nje.

 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.

### 10.2 Automatsko isključivanje

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

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

 (°C)

 (h)

250 - maksimum

3

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

### 10.3 Ventilator za hlađenje

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

## 11. SAVJETI

### 11.1 Preporuke za kuhanje







Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.






Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

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

### 11.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

		 (°C)		 (min)
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 omet	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

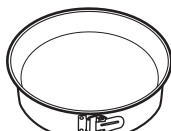
### 11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika  
Promjer 8 cm, visi-  
na 5 cm










Kalup za flan








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 pe-civo	3	170	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pe-civo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pe-civo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pe-čenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pe-čenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pe-čenje	2	170	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe-čenje	2	160	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe-čenje	2 i 4	160	40 - 60	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pe-civo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pe-civo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pe-civo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pe-čenje	4	maks.	1 - 5	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Govedi 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.

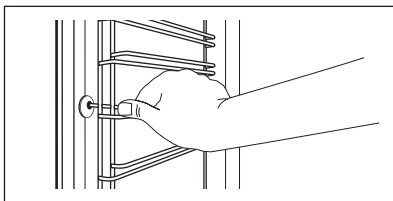
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

### 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

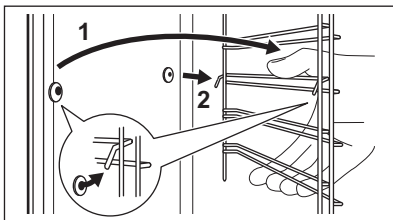
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**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 policia vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



## 12.3 Način upotrebe: Piroilitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Piroilitičko čišćenje.

### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekлина.

### OPREZ!

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

### Prije Piroilitičko 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.

### Piroilitičko čišćenje

**1. korak**

Uđite u izbornik: Čišćenje  $m/\cdot$ .

#### Opcija

#### Trajanje

C1 - Lagano čišćenje

1 h

C2 - Normalno čišćenje

1 h 30 min

C3 - Temeljito čišćenje

2 h 30 min

**2. korak**

OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.


**3. korak**

OK – pritisnite za početak čišćenja.

**4. korak**

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

## Pirolitičko čišćenje

**i** Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje: .

### Kada čišćenje završi:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

### Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.

 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

## 12.5 Kako očistiti: Spremnik za vodu

**1. korak** Isključite pećnicu.

**2. korak** Postavite duboku posudu ispod otvora za paru.

**3. korak** Ulijte vodu u spremnik za vodu: 850 ml. Dodajte limunsku kiselinu: 5 žličica. Pričekajte 60 min.

**4. korak** Uključite pećnicu i podesite funkciju: Niska vlažnost. Podesite temperaturu na 230 °C. Isključite pećnicu nakon 25 min i pričekajte dok se ne ohladi.

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

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

### Po završetku čišćenja:

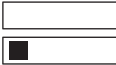



Isključite pećnicu.

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

Isperite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekanom 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.

Tvrdća 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

## 12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

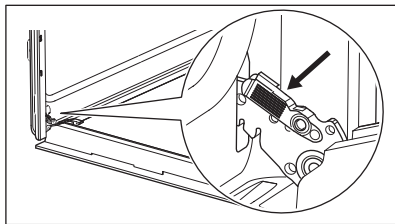
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



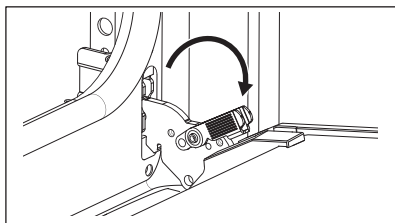
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

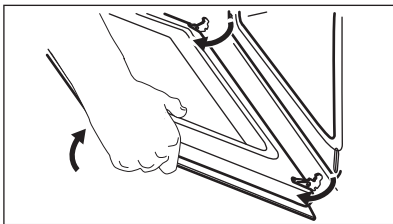
**1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



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

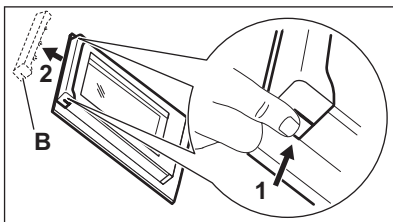


**3. korak** Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



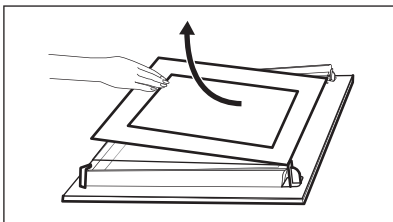
**4. korak** Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.

**5. korak** Uхватите 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.

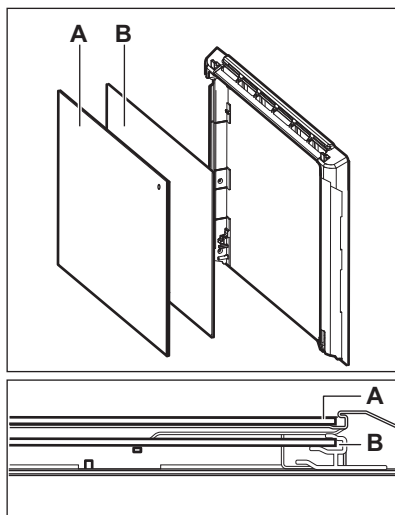


**8. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

**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 krpom.

## Stražnja žarulja

**1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.

**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

**3. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

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

Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.

Komponente	
Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

Čišćenje	
Problem	Provjerite ako ...
U unutrašnjosti uređaja ima vode.	U spremniku za vodu nema previše vode.

## Čišćenje



- pokazatelj je isključen.

U spremniku za vodu ima dovoljno vode. Ako voda počne curiti po uređaju, a pokazatelj je i dalje isključen, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.



- pokazatelj je uključen.

Vode u spremniku ima dovoljno. Ako je spremnik pun, a pokazatelj i dalje uključen, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

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.

## 13.2 Podaci o servisu

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

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

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

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

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
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	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 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

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje

preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

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

### Kuhanje s isključenim svjetlom

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

### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

## 15. STRUKTURA IZBORNIKA

### 15.1 Izbornik

1. korak



2. korak



3. korak



4. korak



5. korak





- odaberite za ulazak u Izbornik.

Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite **OK**.

Odaberite postavke.

**OK** - pritisnite za potvrdu postavke.

Podesite vrijednost i pritisnite **OK**.

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

### Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju

Čišćenje

Postavke

### Postavke

01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zausavljanje 2 - Alarm	06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno	10	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
11	Verzija softvera	Provjera	12	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

# 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.....	105
2. OHUTUSJUHISED.....	107
3. PAIGALDAMINE.....	110
4. TOOTE KIRJELDUS.....	112
5. JUHTPANEEL.....	112
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	113
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	114
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	119
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	121
10. LISAFUNKTSIOONID.....	124
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	125
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	128
13. VEAOTSING.....	133
14. ENERGIATÖHUSUS.....	134
15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	135
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	136

## 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.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosas kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas 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 pa-rempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

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

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- 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 rasvajäädgid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga tefflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmist eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuum õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toimingu käigus võivad toiduvalmistamisjäädikest 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!

Põletuste 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!

Vigastus- või lämbumisoht.

- 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.

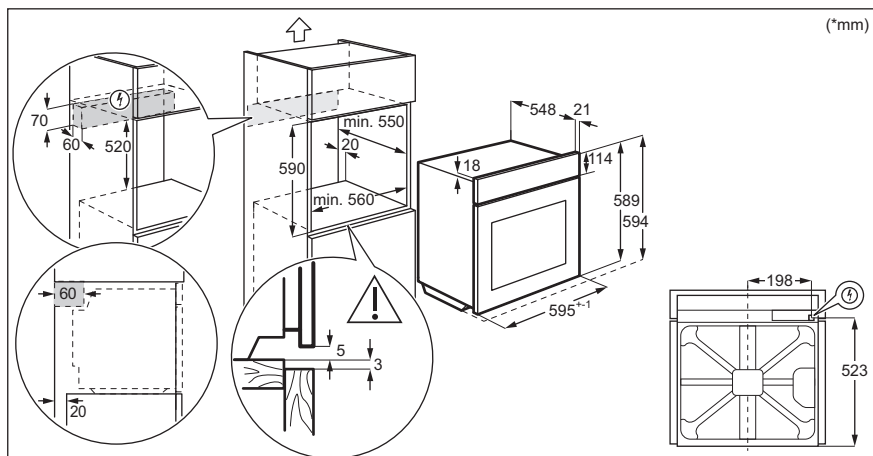
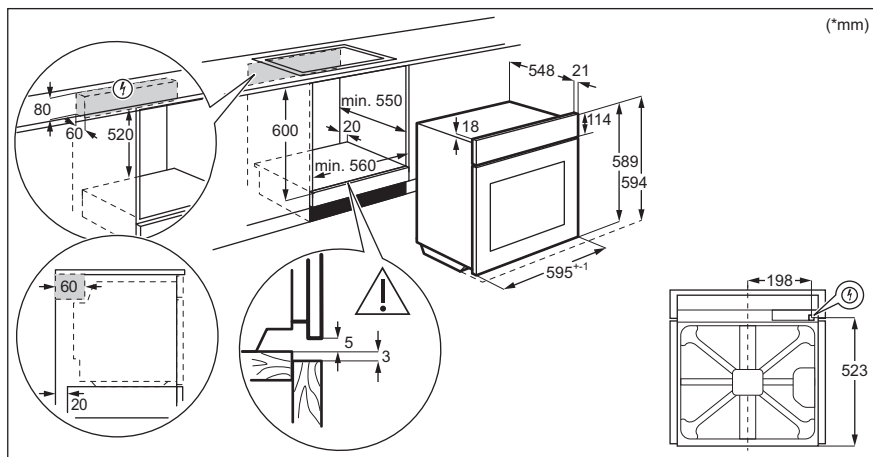
## 3.1 Sisseehitamine



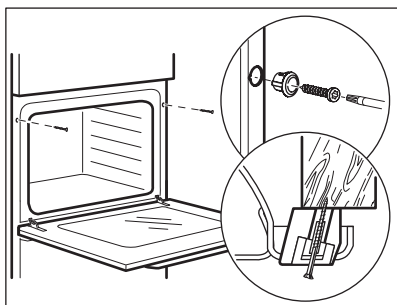
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



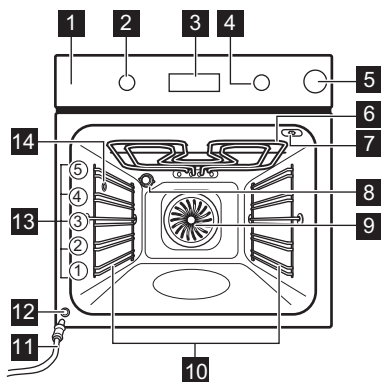


### 3.2 Seadme kinnitamine köögiööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Veesahtel
- 6 Kuumutuselement
- 7 Toidutermomeetri pesa
- 8 Lamp
- 9 Ventilaator
- 10 Riiulitugi, eemaldatav
- 11 Äravoolutoru
- 12 Vee väljalaskeklapp
- 13 Riiuli asendid
- 14 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 Sisselükatavad nupud

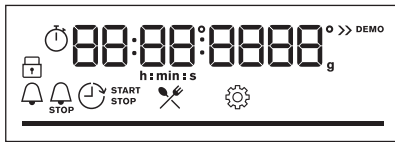
Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Juhtpaneeli ülevaade

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



## 5.3 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

### Ekraani indikaatorid

#### Põhiindikaatorid



Lukk



Juhendatud küpsetamine



Puhastamine



Seaded



Kiirkuumus

#### Taimeri indikaatorid



Minutilugeja



Lõpp



Viivitusae



Uptimer

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

#### Veepaagi indikaatorid



#### Toidusensor indikaator



## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:




0:00

Seadke kellaeg. Vajutage nuppu **OK**.


## 6.2 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

**1. samm** Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

**2. samm** Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul töötada 1h.

**3. samm** Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul töötada 15min.

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

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

**2. samm** Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

#### Auruküpsetus

1. samm



Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.

2. samm



Täitke veesahtel 900 veega.

3. samm



Lükake veesahtel oma kohale.



Seadke auruküpsetuse funktsioon.



Seadke temperatuur.

### 7.2 Küpsetusrežiimid










#### Küpsetusrežiim

#### Kasutamine



Pöördõhk

Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib liha-, linnuliha-, ahjuroogade ja vormiroogade jaoks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	See funktsioon on ette nähtud energia säästmiseks toiduvalmistamise ajal. Selle funktsiooni kasutamisel võib temperatuur seadme sees erineda seatud temperatuurist. Kasutatakse ära jääksoojust. Küttevõimsust võib vähendada. Lisateavet leiate peatükist "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

### 7.3 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

### 7.4 veepaak

#### Veepaagi indikaator



Paak on täis.

### Veepaagi indikaator



Paak on pooltäis.



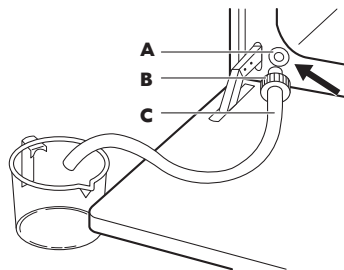
Paak on tühi. Täitke paak.

### Veepaagi indikaator

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.



## 7.5 Kuidas seadistada:Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Kasutage seda funktsiooni toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

**Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.**

**Toidu küpsetamiskraad:**

- Toidusensor

- Väheküps
- Keskmise
- Täisküps

1. samm



Sisenege menüüsse.

2. samm



ValigeJuhendatud küpsetamine. Vajutage OK.

3. samm



P1 - P...

Valige toit. Vajutage nuppu OK.


4. samm

























OK




































Sisestage toit ahju. Kinnitage sätteid.



















## 7.6 Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Toidusensor kättesaadav. Pange Toidusensor roa kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub seade välja.

Selgitus	
	Lisage paaki vett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riili tasand.



Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
<b>P1 Rostbiif, väheküps</b>		  2; <b>küpsetusplaat</b>
<b>P2 Rostbiif, poolküps</b>	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P3 Rostbiif, täisküps</b>		
<b>P4 Steik, poolküps</b>	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	   3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P5 Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)</b>	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
<b>P6 Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)</b>		
<b>P7 Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)</b>	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P8 Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)</b>		
<b>P9 Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)</b>		
<b>P10 Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)</b>	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P11 Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)</b>		
<b>P12 Röstitud vasikaliha (nt abatükk)</b>	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
<b>P13 Röstitud seakael või abatükk</b>	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
<b>P14 Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)</b>	1.5 - 2 kg	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
<b>P15 Sealiha seljatükk, värsk</b>	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.



	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 3; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	 2; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	   2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	  2; <b>ahjupann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	  2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürtse.
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
P28	Õunakook	-	  2;  100 - 150 ml; <b>küpsetusplaat</b>
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>
P30	Õunapirukas	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 3; <b>ahjupann</b>
P32	Šokolaadimuffinid	-	  2;  100 – 150; muffinialus <b>traatrestil</b>

Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
<b>P33</b> Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
<b>P34</b> Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
<b>P35</b> Viilud	1 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
<b>P36</b> Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
<b>P37</b> Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
<b>P38</b> Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
<b>P39</b> Liha/(köögivilja) la-sanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5 kg	 12; vormiroog <b>traatrestil</b>
<b>P40</b> Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b> Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
<b>P41</b> Värske pitsa, õhuke	-	  2; küpsetuspaberiga vooderdatud <b>küpsetusplaat</b>
<b>P42</b> Värske pitsa, paks	-	  2; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga
<b>P43</b> Quiche	-	 2; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
<b>P44</b> Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	  2; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
<b>P45</b> Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	  2;  150 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann <b>traatrestil</b>

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
 <b>Minutilugeja</b>	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 <b>Küpsetusaeg</b>	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.

Kella funktsioon	Kasutamine
 <b>Viivitusae</b>	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 <b>Uptimer</b>	Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.

## 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

### Kuidas seadistada: Kellaeg

1. samm



Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaag.

2. samm



Seadke kell.

3. samm




Vajutage: OK.

### Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm



Vajutage: .

Näidikul kuvatakse:  
0:00  


2. samm




Seadke Minutilugeja

3. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

### Kuidas seadistada: Küpsetusaeg


1. samm




Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. samm



Vajutage korduvalt:  


Näidikul kuvatakse:  
0:00  
  
STOP

3. samm




Seadke küpsetusaeg.










4. samm




Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

## Kuidas seadistada: Viivitusae

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm	6. samm
					
Seadke küpsetus-režiim.	Vajutage kor- duvalt:  .	Ekraanil kuvatakse: kellaaeg  START	Seadke al- gusaeg.	Näidikul ku- vatakse: --:--  STOPP	Seadke l�ppae- g.
			Vajutage: OK		Vajutage: OK

 Taimer alustab kindlal algusajal p ordloendust.

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

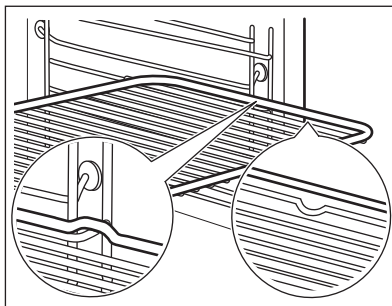
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjun ude restilt mahalibisemist.

### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike  laosas asuv s lk suurendab turvalisust. S lgud kujutavad endast ka

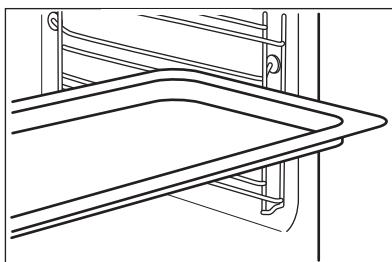
#### Traatrest:

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



#### Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.



## 9.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C  
Ahju temperatuur.

  
Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

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

## 9.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

**1. samm** Lülitage ahi sisse.

**2. samm** Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

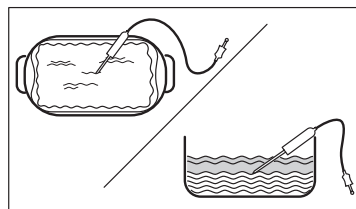
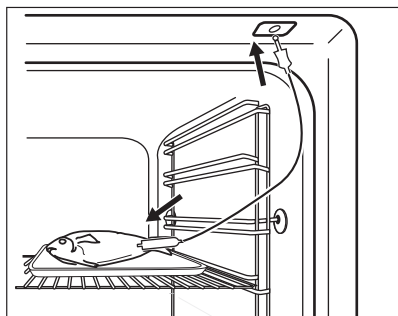
**3. samm** Sisestamine: Toidusensor.

**Liha, linnuliha ja kala**


Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.

**Vormiroog**

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 pistikupessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

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

**6. samm** OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

7. samm Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

**⚠ HOIATUS!**

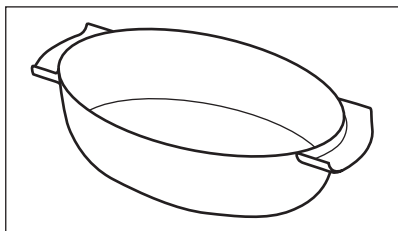
Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

## 9.4 Auruga küpsetamise lisatarvikud

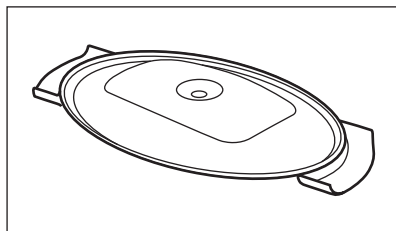
Dieettoidunõu aurukeetmise funktsioonide jaoks

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

Klaaskauss (A)

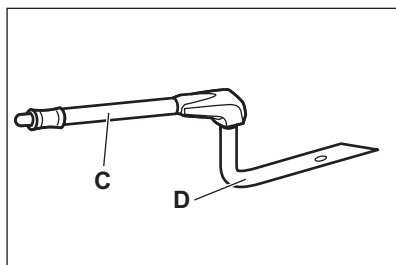


Kaan (B)

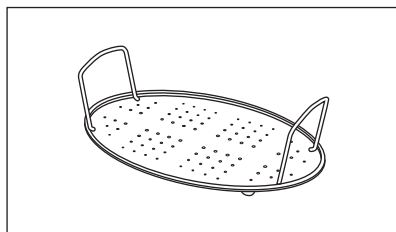


Pihusti, pihustitoru ja terasest grill.

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 kuuma 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 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.

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



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

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

### 10.2 Automaatne väljalülitus



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

 (°C)

30 - 115

 (h)

12.5

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viivitusae.

### 10.3 Jahutusventilaator

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

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 11.1 Soovitused söögivalmistamiseks








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






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

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

### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

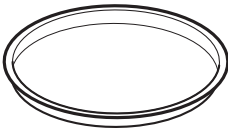
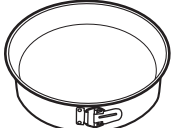


Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	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

		 (°C)		 (min)
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroomid, 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>Portsjoninõu</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.

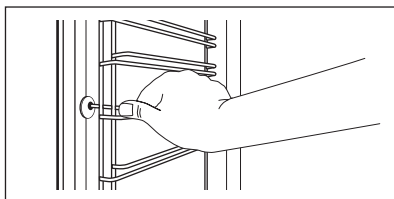
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Kuidas eemaldada: restitoided

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

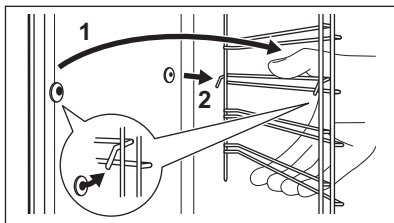
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

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



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosas 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.

### Pürolüüspuhastamine

**1. samm**

Sisenege menüüsse: Puhastamine .

Funktsioon	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min

**2. samm**

OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.

**3. samm**

OK – vajutage, et alustada puhastamist.

**4. samm**

Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

 Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil .

### Kui puhastamine lõpeb:


Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.

Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 12.4 Puhastamise meeldetuletus


### Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:

 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.

Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

## 12.5 Kuidas puhastada: veepaak

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

 Vältimaks kattakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.

### Kui puhastamine lõpeb:

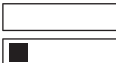



Lülitage ahi välja.

Tühjendage veepaak. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", alajaotis "Veepaagi tühjendamine".

Lopotage 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 tsüklit – 2,5 kuud
2	8 - 14		51 - 100	möödukalt kare 50 tsüklit – 2 kuud
3	15 - 21		101 - 150	kare 40 tsüklit – 1,5 kuud
4	22 - 28		üle 151	väga kare 30 tsüklit – 1 kuud

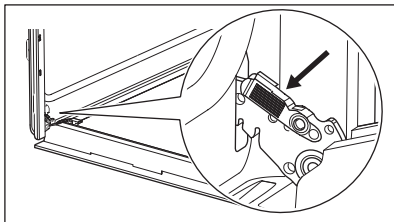
## 12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

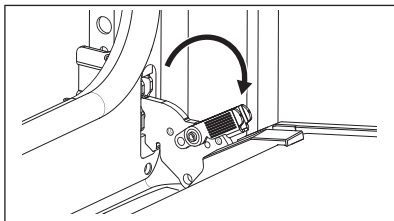
### ⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

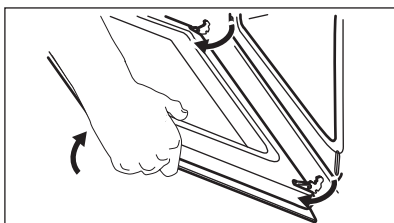
- 1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



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



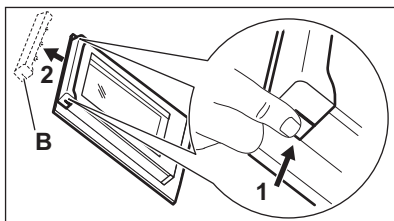
- 3. samm** Sulgege ahjuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



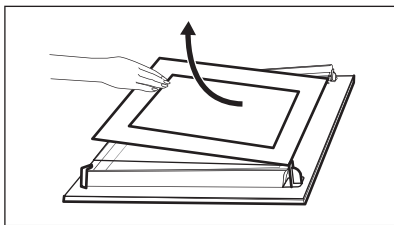
- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

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

- 6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



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

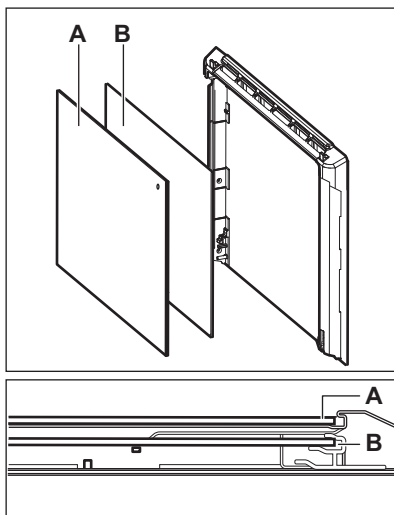


- 8. samm** Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

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

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üllesümbol 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.
- 4. samm** Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

#### Seade ei lülitu sisse või ei kuumene

Probleem	Kontrollige, kas:
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Seadme uks on suletud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on väljas.

#### Komponendid

Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.

#### Veakoodid

Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatketus. Seadke kellaageg.

## Veakoodid

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

## Puhastamine

### Probleem

### Kontrollige, kas:

Seadme sisemuses on vett.

Veepaagis ei ole liiga palju vett.

 – indikaator on väljas.

Veepaagis on piisavalt vett. Kui vesi hakkab seadmesse valguma, kuid indikaator pole põlema süttinud, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

 – indikaator on sees.

Paagis on piisavalt vett. Kui paak on täis ja indikaator on endiselt sees, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Auruküpsetus ei tööta.

Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet.

Auruküpsetus ei tööta.

Veepaagis on vett.

Veepaagi tühjendamine või vee valgumine auru sisselaskeavast võtab üle kolme minuti.

Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet. Puhastage veepaaki.

## 13.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOC6P77X 949494820
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	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

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

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

### Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

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

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

## 15. MENÜÜ STRUKTUUR

### 15.1 Menüü

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
---------	---------	---------	---------	---------



– valige, et si-  
sestada Menüü.

Valige funktsioon  
Menüü struktuurist ja  
vajutage OK.

Valige säte.

OK – sätte kinnita-  
miseks vajutage.

Reguleerige väärtust  
ja vajutage nuppu  
OK.

Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

### Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine

Puhastamine

Seaded

### Seaded

01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Sisse/välja
07	Sisevalgustus	Sisse/välja	08	Kiirkuumus	Sisse/välja
09	Puhastamise meeldetuletus	Sisse/välja	10	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
11	Tarkvaraversioon	Kontrollida	12	Taasta tehaseaded	Jah/ei

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga tähistatud

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

# Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	137
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	140
3. INSTALLATION.....	143
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	145
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	145
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	146
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	147
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	153
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	154
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	158
11. CONSEILS.....	159
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	162
13. DÉPANNAGE.....	168
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	169
15. STRUCTURE DES MENUS.....	171
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	171

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	569 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
---	--------

Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
-------------------------------	---------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
--	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
--	---------

Vis de montage	4x25 mm
----------------	---------

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

**Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :**

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

### 2.3 Utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.

- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées.
- Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc.,

fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Cuisson à la vapeur

### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.7 Éclairage interne

### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.8 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.9 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. INSTALLATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

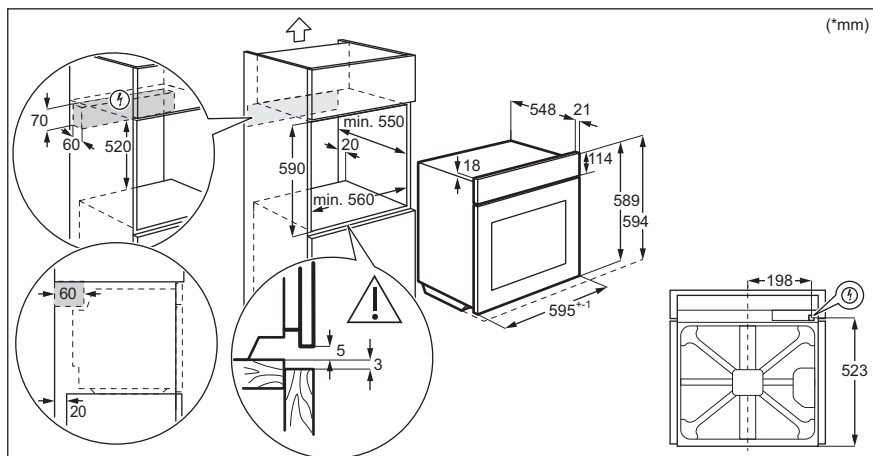
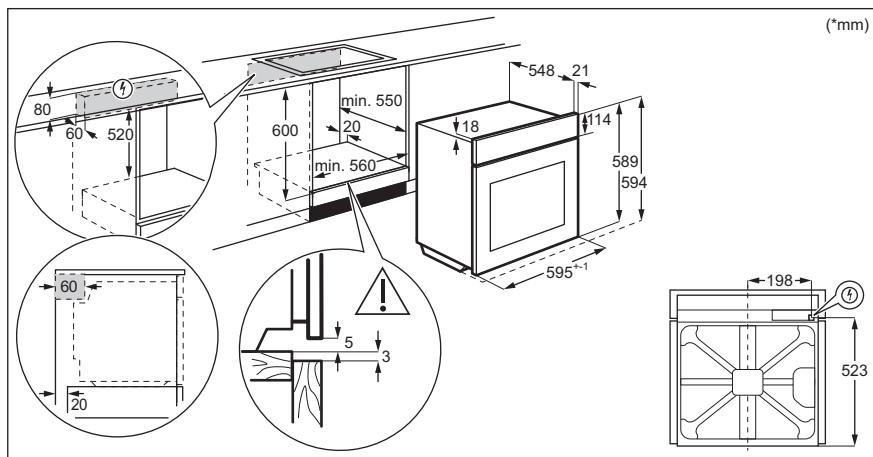
## 3.1 Encastrement



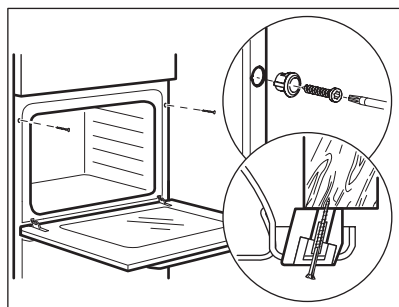
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



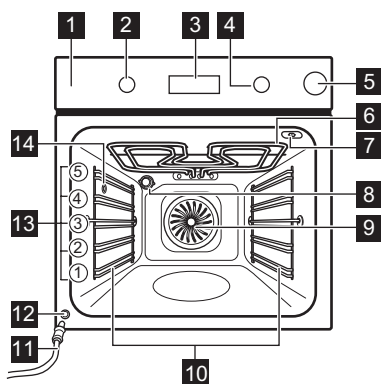


### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Bac à eau
- 6 Élément chauffant
- 7 Prise pour la sonde à viande
- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Tuyau de vidange
- 12 Vanne de vidange de l'eau
- 13 Niveaux de la grille
- 14 Tuyau d'arrivée de la vapeur

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

- **Sonde de cuisson**  
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**  
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE





### 5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

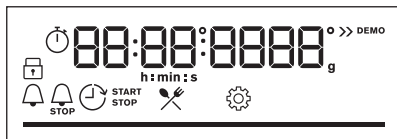
### 5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez

la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

				OK
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Sonde de cuisson	Confirmez la configuration

### 5.3 Affichage




Affichage avec les principales fonctions.

#### Voyants de l'affichage

##### Indicateurs de base

				
Touches Verrouil	Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations	Préchauffage rapide

##### Voyants du minuteur

			
Minuteur	Fin de cuisson	Départ différé	Compteur

**Barre de progression** - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.



##### Voyants de la réserve d'eau



Sonde de cuisson Voyant



## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :




00:00


Réglez l'heure. Appuyez sur la touche **OK**.


## 6.2 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

**Étape 1** Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.

**Étape 2** Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Laissez le four fonctionner pendant 1 h.

**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction : .  
Laissez le four fonctionner pendant 15 min.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Comment régler les Modes de cuisson

**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez le bouton de commande pour régler la température.

#### Cuisson à la vapeur

Étape 1



Étape 2



Étape 3



Étape 4













Étape 5



## Cuisson à la vapeur

Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.    Remplissez le bac à eau avec 900 ml d'eau.    Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.    Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.    Réglez la température.

## 7.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

### 7.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des

recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

### 7.4 Réservoir d'eau

#### Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est plein.



Le réservoir est à moitié plein.



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.

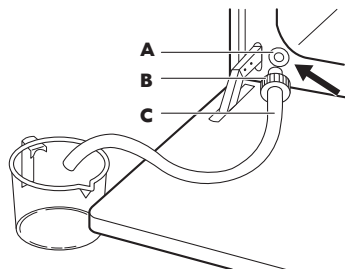
#### Vidange du réservoir d'eau

**Étape 1** Éteignez le four, laissez la porte ouverte et attendez que le four soit froid.

**Étape 2** Raccordez le tuyau de vidange (C) à la vanne de vidange (A) via le connecteur (B).

**Étape 3** Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau A et appuyez à plusieurs reprises sur la touche B pour récupérer l'eau résiduelle.

**Étape 4** Détachez C et B et séchez le four avec une éponge douce.



### 7.5 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

**Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :**

• Sonde de cuisson

**Le niveau de cuisson du plat :**

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Étape 1

Étape 2

Étape 3

Étape 4



Accédez au menu.



Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur **OK**.



**P1 - P...**

Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche **OK**.



**OK**

Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

## 7.6 Cuisson assistée

### Légende



Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat.  
L'appareil se met à l'arrêt lorsque la température définie de Sonde de cuisson est atteinte.

### Légende



Ajoutez de l'eau dans le réservoir.












































Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.














Niveau de grille.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>P1</b>	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	2 ; plateau de cuisson
<b>P2</b>	Rôti de bœuf, à point		Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P3</b>	Rôti de bœuf, bien cuit		
<b>P4</b>	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	3 ; plat à rôtir sur grille métallique
			Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P5</b>	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	2 ; plat à rôtir sur grille métallique
			Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P6</b>	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	2 ; plateau de cuisson
<b>P7</b>	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)		Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P8</b>	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P9	<b>Filet de bœuf rare</b> (cuisson lente)		 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P10	<b>Filet de bœuf, moyen</b> (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	<b>Filet de bœuf, cuit</b> (cuisson lente)		
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
P13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1.5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	<b>Filet de porc frais</b>	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
P16	<b>Travers de porc</b>	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 3 <b>plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1.5 kg ; frais	 2 ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	<b>Demi poulet</b>	0.5 - 0.8 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.
P20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
P21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	<b>Canard entier</b>	2 - 3 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2; <b>poêle profonde</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	  2; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P26	Filet de poisson	-	  3; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
P27	Cheesecake	-	 2;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>
P28	Gâteau aux pommes	-	  2;  100 - 150 ml; <b>plateau de cuisson</b>
P29	Tarte aux pommes	-	 2; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
P30	Tarte aux pommes	-	  2;  100 - 150 ml;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>
P31	Brownies	2 kg de pâte	 3; <b>plat profond</b>
P32	Muffins au chocolat	-	  2;  100 - 150 ml; bac à muffins sur <b>plateau métallique</b>
P33	Quatre-quarts	-	 2; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b>
P38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3; <b>plateau de cuisson</b>
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 12; cocotte sur <b>grille métallique</b>





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>P40</b>	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
<b>P41</b>	Pizza fraîche, fine	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P42</b>	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P43</b>	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>
<b>P44</b>	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
<b>P45</b>	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	  2 ;  150 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé/ <b>grille métallique</b>

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
 <b>Minuteur</b>	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 <b>Heure de cuisson</b>	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 <b>Départ différé</b>	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 <b>Compteur</b>	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

### 8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
 		

## Comment régler Heure actuelle

Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.

Réglez l'horloge.

Appuyez sur **OK**.

## Comment régler Minuteur

### Étape 1



Appuyez sur :

L'affichage indique :  
0:00

### Étape 2



Réglez la Minuteur

### Étape 3



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Heure de cuisson

### Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

### Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
0:00  
  
STOP

### Étape 3



Réglez le temps de cuisson.

### Étape 4



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Départ différé

### Étape 1



Sélectionnez le mode de cuisson.

### Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
l'heure actuelle

DÉ-MARRER

### Étape 3



Réglez l'heure de départ.

### Étape 4



Appuyez sur **OK**.

L'affichage indique :  
--:--  
 ARRÊTER

### Étape 5



Réglez l'heure de fin.

### Étape 6



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

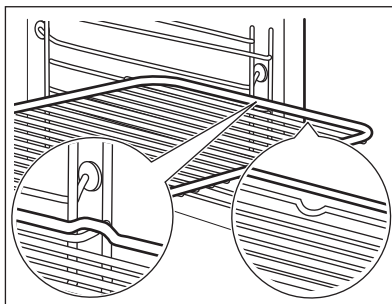
### 9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le

rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

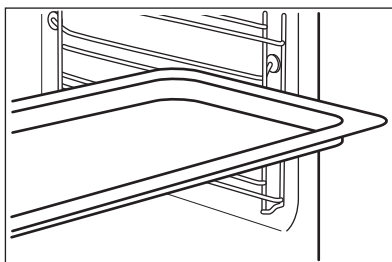
**Grille métallique:**

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## 9.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

**Il y a deux températures à régler :**



La température du four.



La température au cœur.

**Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :**

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

## 9.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

**Étape 1** Mettez en fonctionnement le four.

**Étape 2** Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

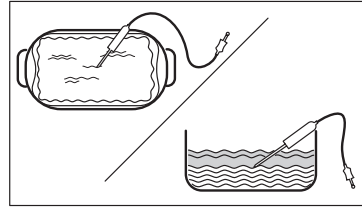
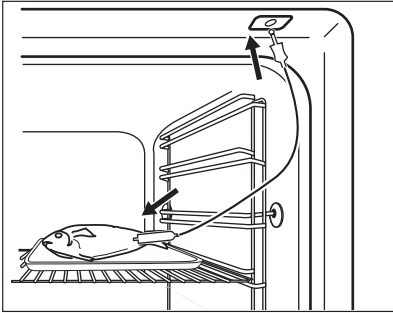
**Étape 3** Insérez : Sonde de cuisson.

**Viande, volaille et poisson**

**Ragoût**

Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.

Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.



**Étape 4** Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four.  
L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

**Étape 5**  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

**Étape 6** OK - appuyez pour confirmer.  
Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

**Étape 7** Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four.

 **AVERTISSEMENT!**

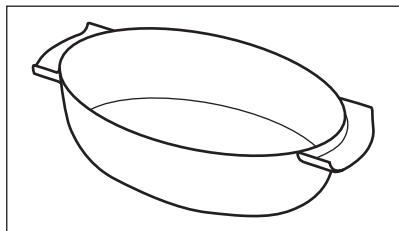
Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

## 9.4 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

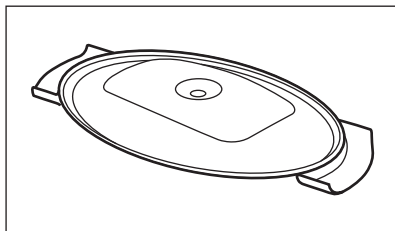
Le plat de cuisson alimentaire pour les fonctions de cuisson à la vapeur

Le plat de cuisson alimentaire est composé d'un récipient en verre (A), d'un couvercle (B), d'un tuyau d'injection (C), d'un injecteur (D) et d'un gril en acier (E).

### Récipient en verre (A)

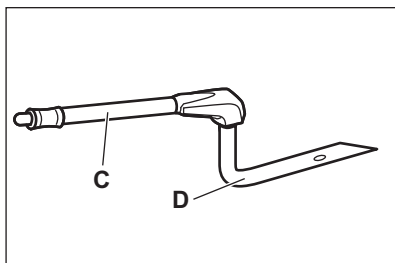


### Couvercle (B)

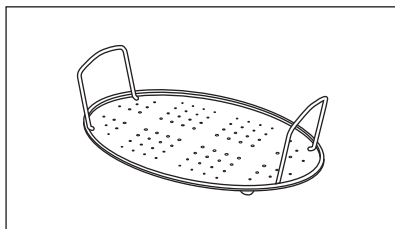


### Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier.

Le tuyau d'injection (C) est destiné à la cuisson à la vapeur, l'injecteur (D) est destiné à la cuisson à la vapeur directe.



### Gril en acier (E)



- Ne posez pas le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- Ne mettez pas le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.

- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

### 9.5 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Étape 1</b> | Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas. |
| <b>Étape 2</b> | Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.   |
| <b>Étape 3</b> | Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.   |

## 9.6 Cuisson à la vapeur directe

Placez le plat de cuisson sur le gril en acier. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.

### AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

**Étape 1** Raccorder l'injecteur au tuyau d'injection. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.

**Étape 2** Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant.

**Étape 3** Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Lorsque vous cuisinez des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde ou de gros poissons, mettez l'injecteur à l'intérieur des aliments.

## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 10.1 Touches Verrouil


**Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.**

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.





 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.  
Un signal sonore retentit.



 OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

### 10.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

 (°C)	 (h)
250 - maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Départ différé.

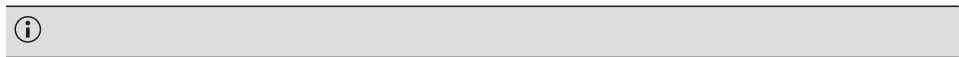
### 10.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer

à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 11. CONSEILS






### 11.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

### 11.2 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

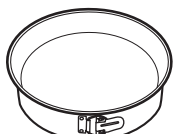
### 11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm



Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur










Moule pour fond de tarte








Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

## 11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 min.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5	Préchauffez le four pendant 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique, lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min.

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant le nettoyage



**Agent nettoyant**

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation quotidienne**

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



**Accessoires**

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

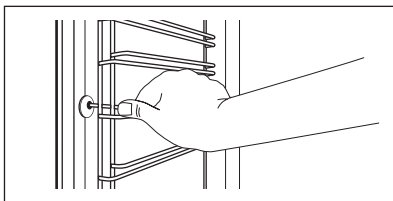
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

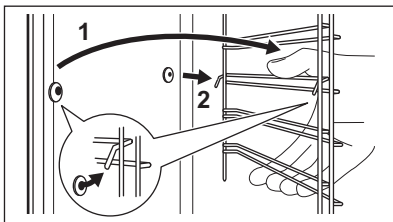
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

**Étape 4** Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

### **ATTENTION!**

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires .

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

### Nettoyage par pyrolyse

**Étape 1** Ouvrez le menu : Nettoyage  .


Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

**Étape 2** **OK** - appuyez pour définir le programme de nettoyage.

**Étape 3** **OK** - appuyez pour démarrer le nettoyage.

**Étape 4** Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

## Nettoyage par pyrolyse


**i** Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

### Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.      Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.      Retirez les résidus du fond de la cavité.

## 12.4 Nettoyage conseillé

### Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.      Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

## 12.5 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

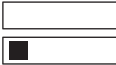



- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Étape 1</b> | Éteignez le four.   |
| <b>Étape 2</b> | Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.  |
| <b>Étape 3</b> | Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.   |
| <b>Étape 4</b> | Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.          |
| <b>Étape 5</b> | Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse. |

**i** Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

### Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.	Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».	Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.	Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.
-------------------	--	--	---

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

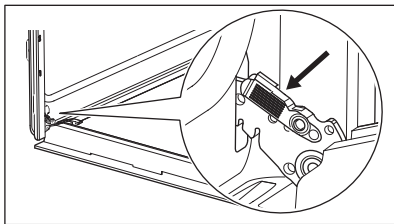
## 12.6 Comment démonter et installer : Couvercle

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

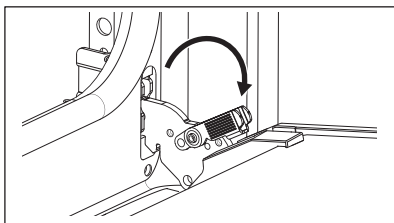
### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

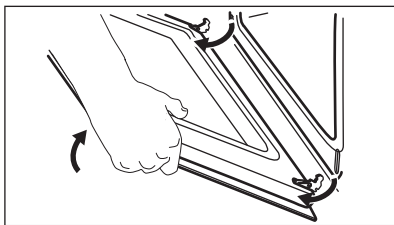
- Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



- Étape 2** Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.

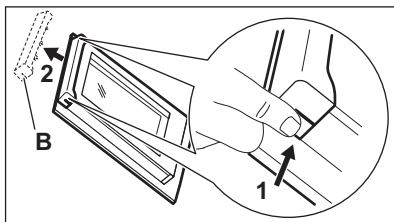


**Étape 3** Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



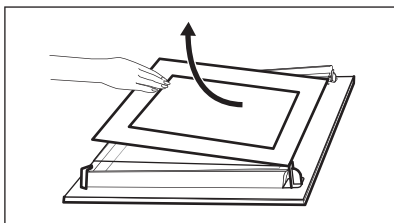
**Étape 4** Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

**Étape 5** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



**Étape 6** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

**Étape 7** Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



**Étape 8** Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

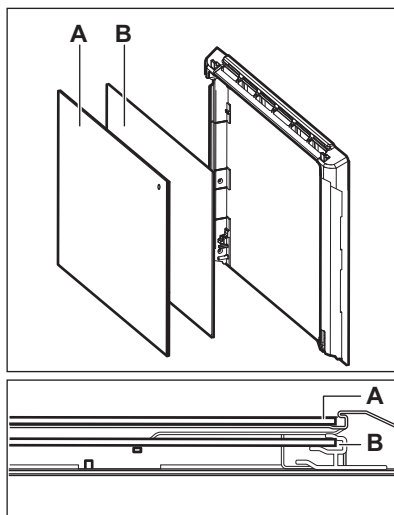
**Étape 9** Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



## 12.7 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

### Avant de remplacer l'éclairage :

#### Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

#### Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

#### Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe arrière

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.
Composants	
Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.
Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

## Nettoyage

Problème	Vérifiez si...
De l'eau est présente dans la cavité de l'appareil.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans l'appareil et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.

### 13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

#### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle

Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 14.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt

l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.







### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.


Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 15. STRUCTURE DES MENUS

### 15.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez la configuration.	<b>OK</b> - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur <b>OK</b> .
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .				

#### Structure du Menu

Cuisson assistée 


Nettoyage 


Configurations 

#### Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	06	Compteur	Marche / Arrêt
07	Eclairage four	Marche / Arrêt	08	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
09	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	10	Mode démo	Code d'activation : 2468
11	Version du logiciel	Contrôle	12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## Üdvözljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



A fenntarthatóság iránti törekvésünk jegyében csökkentjük a papíralapú nyomtatványok mennyiségét, és teljes használati útmutatókat teszünk elérhetővé az interneten. Az Ön teljes használati útmutatója itt érhető el: [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)  
Használattal kapcsolatos tanácsokat, prospektusokat, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információkat itt kérhet: [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My Electrolux Kitchen** applikációt.



A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	173
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	175
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	179
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	181
5. KEZELŐPANEL.....	181
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	182
7. NAPI HASZNÁLAT.....	183
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	188
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	190
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	194
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	194
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	197
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	202
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	204
15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	205
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	206

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képestitett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.

- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott hűhőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezéséi követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egysegtől.

- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

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

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

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

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt.

Hivatkozhat a táblára is:

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

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

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges

tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
  - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak

és a hullók) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.

- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

## 2.6 Gőzsütés

### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

## 2.7 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.8 Szolgáltatások

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

## 2.9 Ártalmatlanítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

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

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

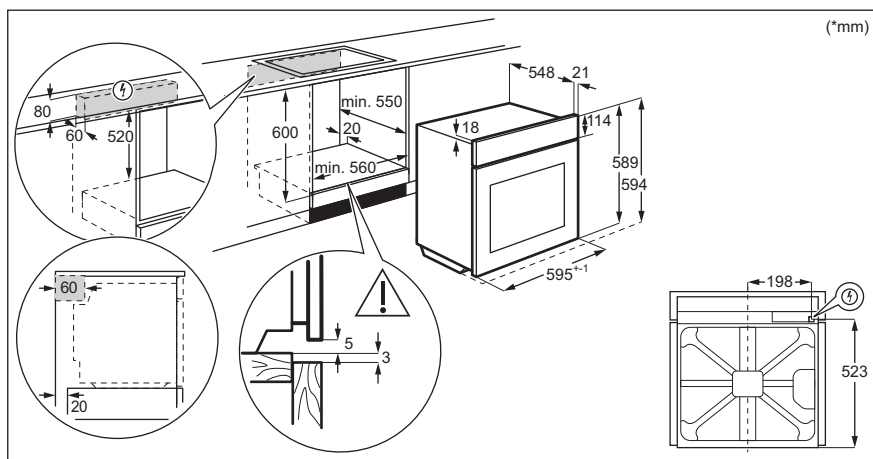
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

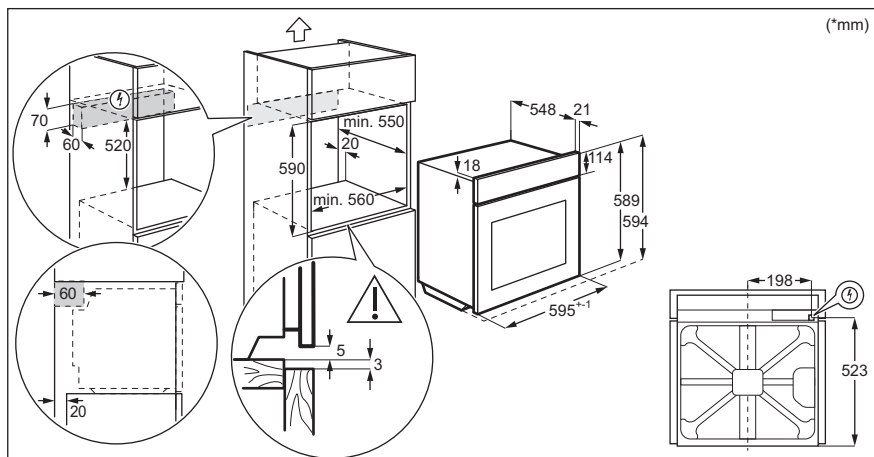
### 3.1 Beépítés



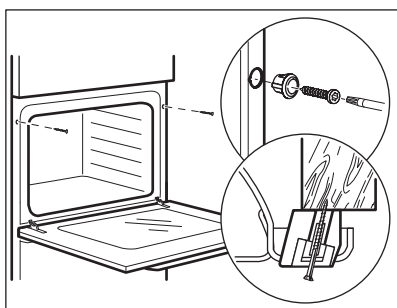
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



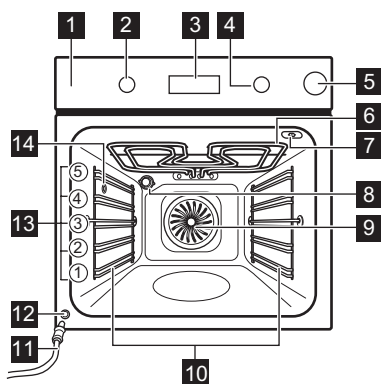


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Vezérlőgomb
- 5 Vízartály
- 6 Fűtőbetét
- 7 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Lefolyócső
- 12 Vízeeresztő szelep
- 13 Polcpozíciók
- 14 Gőz bemenet

### 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Hűshőmérő szenzor**  
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**  
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Visszahúzzható gombok

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

### 5.2 A kezelőpanel áttekintése

Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához. A készülék

kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.



Időzítő



Gyors felfűtés



Sütő világítás

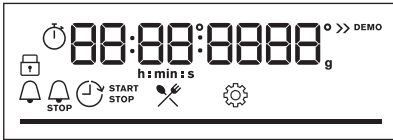


Hűshőmérő szenzor

OK

A beállítás megerősítése

## 5.3 Kijelző



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

### Kijelző visszajelzői

#### Alapvető visszajelzők



Funkciózár



Előre programozott sü-  
tés



Tisztítás



Beállítások



Gyors felfűtés

#### Időzítő visszajelzők



Percszámláló



Befejezési idő



Késleltetési idő



Működésidőzítő

**Folyamatjelző sáv** - a hőmérséklet és az idő szá-  
mára. Amikor a készülék eléri a beállított hőmér-  
sékletet, a sáv színe pirosra változik.

#### Víztartály visszajelzői



Hűshőmérő szenzor visszajelző



## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Kezdeti tisztítás

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




00:00

Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK.

## 6.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

**1. lépés** Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.

**2. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót. Hagyja 1 ó hosszaiig működni a sütőt.

**3. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót. Hagyja 15perc hosszaiig működni a sütőt.

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

## 7. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Beállítás: Sütőfunkciók

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

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

#### Gőzöléses főzés

1. lépés



Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.

2. lépés



Töltsön a víztartályba 900 ml vizet.

3. lépés



Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.

4. lépés



Válassza ki a gőzöléses sütőfunkciót.

5. lépés



Állítsa be a hőmérsékletet.

### 7.2 Sütőfunkciók










**Sütőfunkció**

**Alkalmazás**



Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a(z) Alsó + felső sütés funkcionál.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Páratartalom, alacsony	Ez a funkció húshoz, szárnyasokhoz, sütevényekhez és felfújtakhoz használható. A gőz és a hő kombinációjának köszönhetően a hús puha, szaftos állagúvá és kérges felületűvé válik.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.
 Konvekciós levegő (nedves)	Ez a funkció energiát takarít meg a sütés során. Amikor ezt a funkciót használja, a készülék belsejében lévő hőmérséklet eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradék hőt használja fel. A fűtési teljesítmény csökkenhet. További információért olvassa el a „Napi használat” című fejezetet, Megjegyzések a következőkről: Konvekciós levegő (nedves).
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítósz készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöben sütéshez és pirításhoz.
 Menü	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

### 7.3 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

## 7.4 Vízartály

### Vízartály jelzőfénye



A tartály megtelt.



A tartály félig megtelt.

### Vízartály jelzőfénye

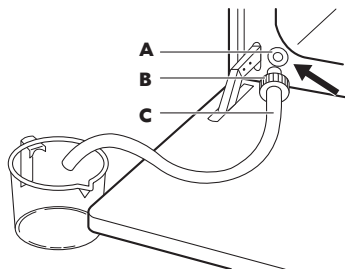


A tartály üres. Töltse fel a tartályt.

Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütőtér aljára folyatja. Szivaccsal itassa fel a vizet.

### A vízartály ürítése

- 1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, hagyja nyitva az ajtaját, és várja meg, hogy lehűljön.
- 2. lépés** Csatlakoztassa a leeresztőcsövet (C) a leeresztő-szelephez (A) a csatlakozón keresztül (B).
- 3. lépés** A cső végét tartsa az (A) szintje alatt, majd nyomja meg a (B) csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
- 4. lépés** Válassza le a (C) és (B) alkatrészeket, majd egy puha ruhával törölje szárazra a sütőt.



## 7.5 Beállítás módja: Előre programozott sütés

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

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

### Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Hőhőmérő szenzor

### Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

#### 1. lépés



Lépjen be a menübe.

#### 2. lépés



Válassza az Előre programozott sütés lehetőséget. Nyomja meg a **OK** gombot.

#### 3. lépés



P1 - P...


Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: **OK**.




#### 4. lépés




















































Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.

## 7.6 Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Hűhőmérő szenzor elérhető. Helyezze a Hűhőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűhőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Magyarázat	
	Töltsön vizet a víztartályba.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>P1 Marhasült, véresen</b>		  2; <b>sütő tálca</b>
<b>P2 Marhasült, közepes</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P3 Marhasült, jól átsütve</b>		
<b>P4 Steak, közepes</b>	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	  3; <b>sütőedény a húzalpolcon</b>
		A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P5 Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)</b>	1.5 - 2 kg	  2; <b>sütőedény a húzalpolcon</b>
		A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
<b>P6 Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hófok)</b>		  2; <b>sütő tálca</b>
<b>P7 Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hófok)</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P8 Marhasült, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hófok)</b>		
<b>P9 Marhahús filé, véres (lassú sütés)</b>		  2; <b>sütő tálca</b>
<b>P10 Marhahús filé, közepes (lassú sütés)</b>	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P11 Marhahús filé, kész (lassú sütés)</b>		
<b>P12 Borjú sült (pl. lapocka)</b>	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; <b>sütőedény a húzalpolcon</b>
		Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
<b>P13 Sertés sült tarja vagy lapocka</b>	1.5 - 2 kg	  2; <b>sütőedény a húzalpolcon</b>
		A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P14 Rogopósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hófok)</b>	1.5 - 2 kg	  2; <b>sütő tálca</b>
		Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.




	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.
P16	Sertés pótboroda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; <b>mély tepsí</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; sütőedény a <b>sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	 2; zománczott tepsí a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	   2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; <b>mély tepsí</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hús-sütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	  2; <b>huzalpolc</b> Használja kedvenc fűszereit.
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	  2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
P28	Almatorta	-	  2;  100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>
P30	Almáspite	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>sütőrácson</b>

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>P31</b> Csokoládés süтик	2 kg tészta	3; mély tepsi
<b>P32</b> Csokoládés muffin	-	2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a <b>sütőrács</b> on
<b>P33</b> Veknis sütemény	-	2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>
<b>P34</b> Tepsis burgonya	1 kg	2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
<b>P35</b> Zöldségek/krokettek	1 kg	3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
<b>P36</b> Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
<b>P37</b> Krokett, fagyasztott	0.5 kg	3; <b>sütő tálca</b>
<b>P38</b> Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; <b>sütő tálca</b>
<b>P39</b> Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	12; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b>
<b>P40</b> Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	1; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
<b>P41</b> Pizza friss, vékony	-	2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve
<b>P42</b> Pizza friss, vastag	-	2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve
<b>P43</b> Quiche	-	2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
<b>P44</b> Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
<b>P45</b> Teljes kiörlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	2;  150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve / veknitálca a <b>huzalpolcon</b>

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Órafunkciók

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

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

## 8.2 Órafunkciók beállítása

### Hogyan állítsa be: Pontos idő

1. lépés



2. lépés



3. lépés



Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget.

Állítsa be az órát.


Nyomja meg: **OK**.

### Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés



Nyomja meg: .

A kijelzőn a következő látható:  
0:00  


2. lépés



Állítsa be Percszámláló értékét.

3. lépés



Nyomja meg: **OK**.

 A időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

### Hogyan állítsa be: Főzési idő


1. lépés



Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.

2. lépés



Nyomja meg többször a következőt:  


A kijelzőn a következő látható:  
0:00  


3. lépés



A sütési idő beállítása.

4. lépés



Nyomja meg: **OK**.

## Hogyan állítsa be: Főzési idő

**i** A időzítő azonnal megkezdzi a visszaszámlálást.

## Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

1. lépés



Válassza ki a sütő-funkciót.

2. lépés



Nyomja meg többször a következőt:



3. lépés



Állítsa be az elindítás időpontját.

4. lépés



Nyomja meg: **OK**.

5. lépés



Állítsa be a befejezés időpontját.

6. lépés



Nyomja meg: **OK**.

A kijelző az új pontos időt mutatja.



**START**

A kijelzőn a következő látható:

--:--



**LEÁLLÍTÁS**

**i** A időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdzi a visszaszámlálást.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

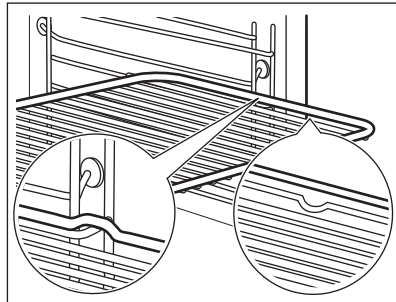
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

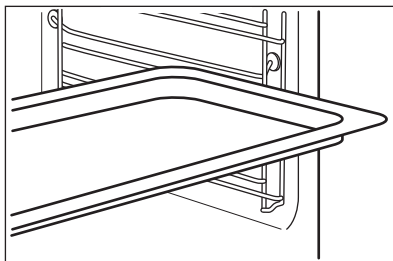
#### Sütőrács:

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



### Sütő tálcá / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a poltartó vezetősínjei közé.



## 9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

### Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérséklete.



A maghőmérsékletet.

### A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

## 9.3 Használata: Húshőmérő szenzor

**1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.

**2. lépés** Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.

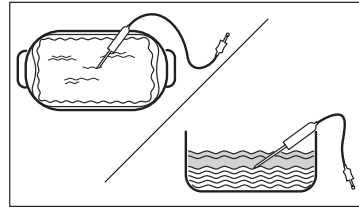
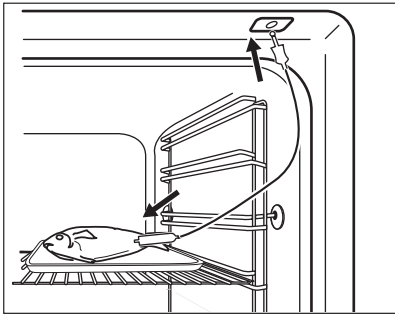
**3. lépés** Helyezze be: Húshőmérő szenzor.

### Hús, szárnyas és hal

Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor a hús vagy a hal középebe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő lea-  
glább 3/4-e: Húshőmérő szenzor az étel belsejében van.

### Zöldség/hús felfűjtak

Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Húshőmérő szenzor. A következő hegye: Húshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.



**4. lépés** Csatlakoztassa Hűhőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűhőmérő szenzor.

**5. lépés**  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

**6. lépés** **OK** – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

**7. lépés** Vegye ki Hűhőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

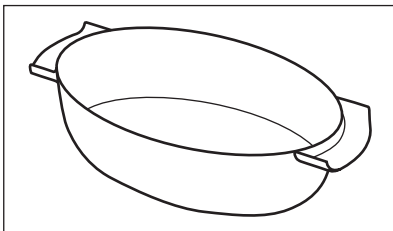
Égés veszélye áll fenn, mivel Hűhőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

## 9.4 Tartozékok gőzsütéshez

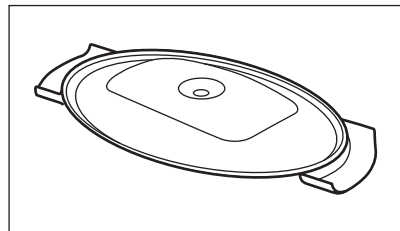
Diétás ételkészítő edény gőzsütési funkciókhoz

A diétás ételkészítő edény a következőkből áll: üvegtál (A), fedő (B), befúvó tömlő (C), fúvóka (D) és acélrács (E).

Üvegtál (A)

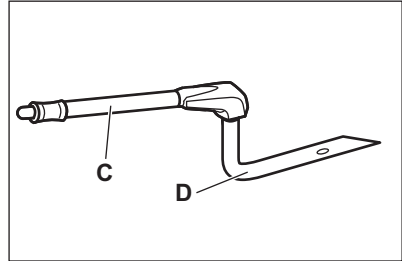


Fedő (B)

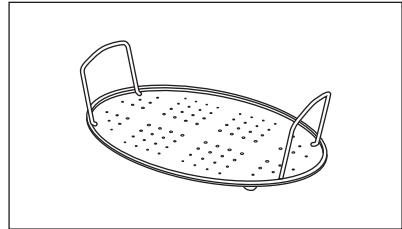


## Fúvóka, befúvó tömlő és acélrács.

A befúvó tömlő (C) a gőzsütéshez, a fúvóka (D) a közvetlen gőzsütéshez használható.



Acélrács (E)



- Ne helyezze hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.
- Ne helyezze a sütőedényt forró főzőfelületre.

- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.

### 9.5 Gőzsütés diétás ételkészítő edénnyel

- |          |   |
|----------|---|
| 1. lépés | Helyezze a sütőedényt az acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt. Illessze a befúvó tömlőt a fedő furatába. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére. |
| 2. lépés | Csatlakoztassa a befúvó tömlőt a gőzbemenethez.   |
| 3. lépés | A sütőn állítsa be a gőzsütés funkciót.   |

### 9.6 Közvetlen gőzsütés

Helyezze a sütőedényt az acélrácsra. Adjon hozzá némi vizet. Ne használja a fedőt.

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A fúvóka forróvá válhat, amikor a sütő működik. Mindig használjon edényfogó kesztyűt. A fúvókát távolítsa el a sütőtől, ha nem használja a gőz funkciót.

- |          |  |
|----------|--|
| 1. lépés | Csatlakoztassa a fúvókát a befúvó tömlőhöz. Csatlakoztassa a befúvó tömlőt a gőzbemenethez.  |
| 2. lépés | A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a befúvó tömlő ne legyen összenyomva. A fúvókát tartsa távol a fűtélemtől. |

**3. lépés** A sütőn állítsa be a gőzsütés funkciót.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát vagy nagyobb halat készít, a fűvókát a hús üreges részébe vezesse be.

## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK


### 10.1 Funkciózár


**Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.**


Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár. Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.



Nyomja meg és tartsa nyomva a



 OK gombot a funkció bekapcsoláshoz.  
Hangjelzés hallható.

 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

### 10.2 Automatikus kikapcsolás

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

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

 (°C)	 (ó)
250 - maximum	3

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

### 10.3 Hűtőventilátor

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

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 11.1 Sütési javaslatok








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

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

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

## 11.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	25 - 30

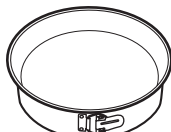
## 11.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság










Tortasütő forma








Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő

## 11.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

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

				 ( °C)	 (perc)	
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőrács, csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 percig

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törölrönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



## Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

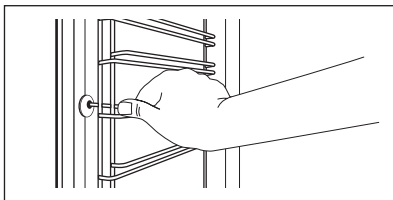
A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

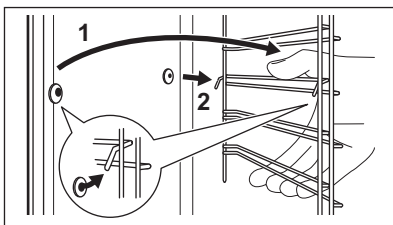
**1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

**2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



**3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.

**4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



## 12.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



### VIGYÁZAT!

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

### A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér ajkát és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

### Pirolitikus tisztítás

**1. lépés**

Lépjön az alábbi menübe: Tisztítás 


## Pirolitikus tisztítás

Kiegészítő funkció	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	2 h 30 min

**2. lépés** OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.

**3. lépés** OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.

**4. lépés** Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

**i** Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók:  funkciót.

### Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.

A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

## 12.4 Tisztítás emlékeztető

### A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.

 villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.

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

## 12.5 Hogyan tisztítsa: Víztartály





- 1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt.
- 2. lépés** Helyezzen egy mély tepsit a gőz bemenet alá.
- 3. lépés** Töltsön vizet a víztartályba: 850 ml. Adjon hozzá 5 teáskanál citromsavat. Várjon 60 percig.
- 4. lépés** Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. Kapcsolja ki a sütőt 25 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.
- 5. lépés** Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közé. Kapcsolja ki a sütőt 10 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.

**i** A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után.

### Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.	Ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Vízartály kiürítése” c. szakaszt.	Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.	Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.
-----------------------	--	---	--

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait (dH) a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal és vízminőséggel együtt. Amennyiben a vízkeménység túllépi a 4 értéket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

Vízkeménység		Tesztcsík	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje	Tisztítsa meg a víztartályt minden
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 50	lágú	75 ciklusonként - 2,5 havonta
2	8 - 14		51 - 100	mérsékeltlen kemény	50 ciklusonként - 2 havonta
3	15 - 21		101 - 150	kemény	40 ciklusonként - 1,5 havonta
4	22 - 28		151 felett	nagyon kemény	30 ciklusonként - havonta

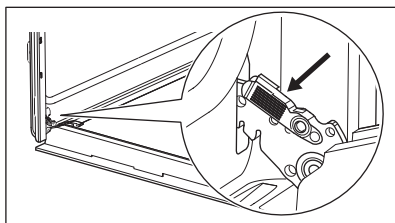
## 12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

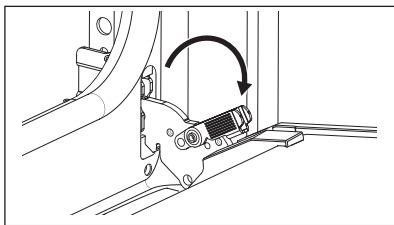
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

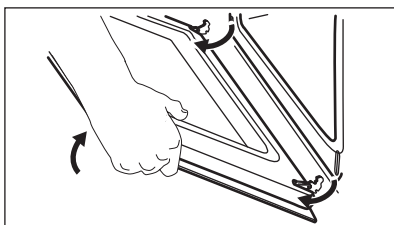
- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



**2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg be-kattannak.



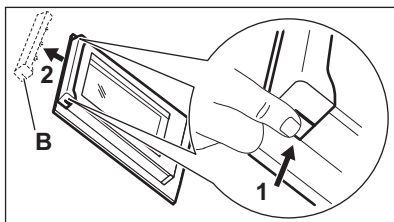
**3. lépés** Csupkja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



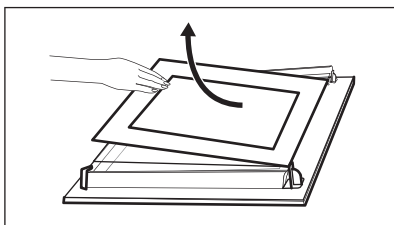
**4. lépés** Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.

**5. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.

**6. lépés** Húzza előre a díszlécezt az eltávolításhoz.



**7. lépés** Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



**8. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

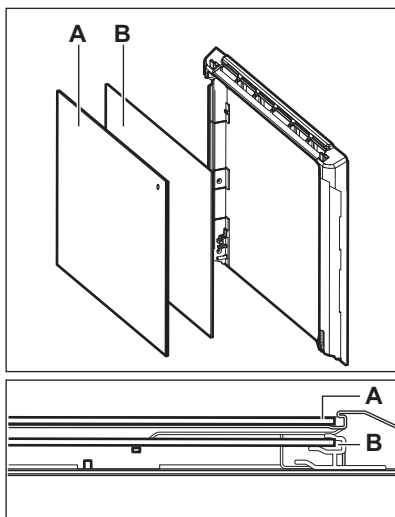
**9. lépés** Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz ki, így a szét- és összeszerelés könnyebb.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.

Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



## 12.7 Hogyan cserélje: Lámpa

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

#### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

#### 2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

#### 3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Hátsó lámpa

**1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

**2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

**3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

**4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.



  

Alkotóelemek	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
00:00	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.	

Tisztítás	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
Víz került a készülék sütőterébe.	Nincs túl sok víz a víztartályban.
 - a visszajelző nem világít.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a víz elkezd túlfolyni a készülék belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon a márkaszervizhez.
 - világít a visszajelző.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a tartály tele van, és a visszajelző továbbra is világít, akkor forduljon a márkaszervizhez.
A gőzben sütés nem működik.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál.

## Tisztítás

A gőzben sütés nem működik.

Van víz a víztartályban.

Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.

Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

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

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

### Konvekciós levegő (nedves)

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

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

## 15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

### 15.1 Menü

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

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

## A Menü felépítése

Előre programozott sütés 



Tisztítás 

Beállítások 

### Beállítások

01	Pontos idő	Módosítás	02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	06	Működésidőzítő	Be/Ki
07	Sütő világítás	Be/Ki	08	Gyors felfűtés	Be/Ki
09	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	10	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
11	Szoftver verzió	Ellenőrzés	12	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

# 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.....	207
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	209
3. UZSTĀDĪŠANA.....	212
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	214
5. VADĪBAS PANELIS.....	214
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	215
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	216
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	222
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	223
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	227
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	228
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	231
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	236
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	238
15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	239
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	240

## 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 pārliedzieties, 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 cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, 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 priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm

Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedcinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzi.
- 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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem

elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktlīdzdā.
- 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.
- Pārliedcinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.

- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

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

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana

### **BRĪDINĀJUMS!**

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

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās 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.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizleļiet 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!

Elektrošoka risks.

- 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 traumu un 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".

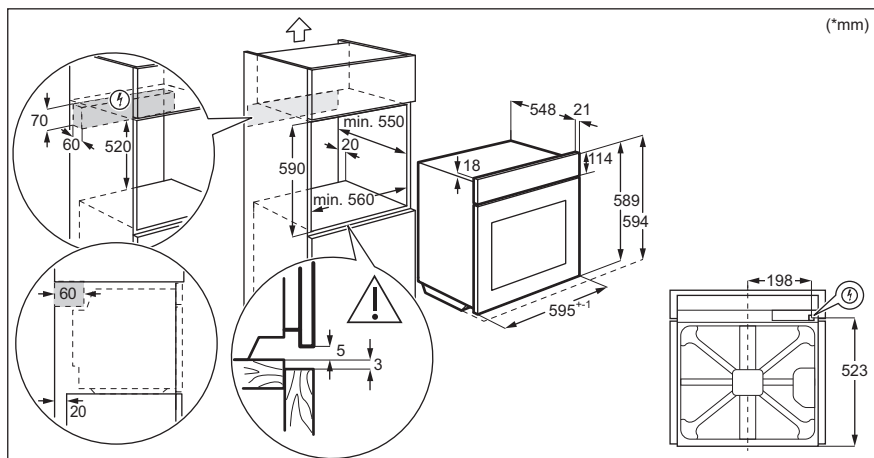
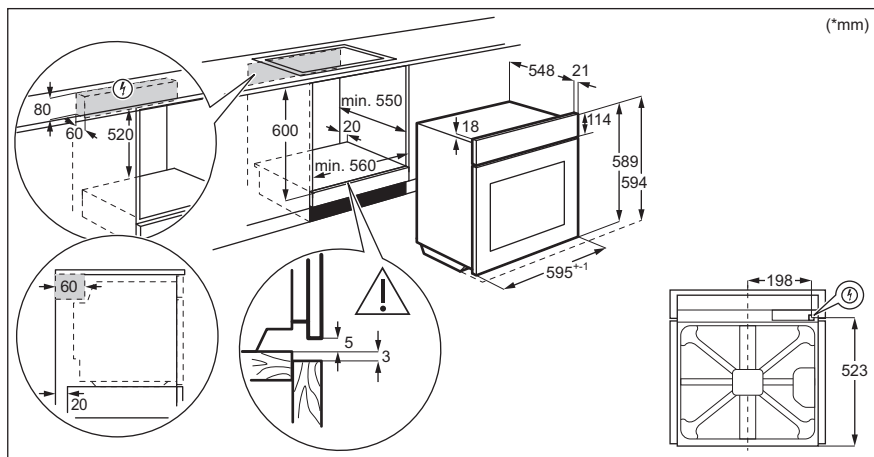
## 3.1 Iebūve



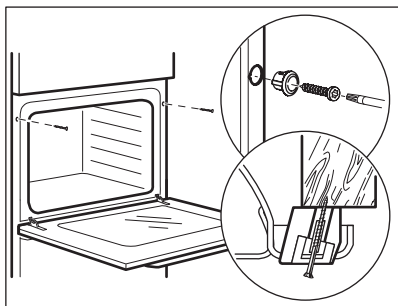
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



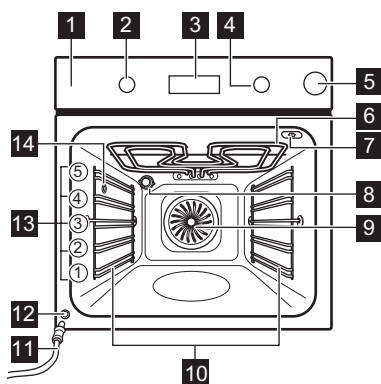


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Ūdens atvilktnē
- 6 Sildelements
- 7 Termozondes kontaktligzda
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Novadcaurule
- 12 Ūdens izvades vārsts
- 13 Plauktu līmeņi
- 14 Tvaika pievads

### 4.2 Papildpiederumi

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

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

## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

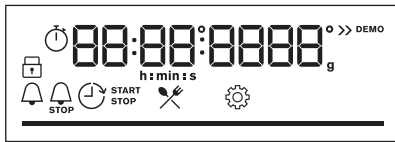
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsīs uz āru.

### 5.2 Vadības paneļa pārskats

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

				OK
Timers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu

## 5.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

### Displeja indikatori

#### Galvenie indikatori



Bloķēšana



Gatavošanas palīgs



Tīrīšana



Iestatījumi



Ātrā uzsildšana

#### Taimera indikatori



Laika atgādinājums



Beigu laiks



Atliktais starts



Laika skaitīšana

**Progresu josla** — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

#### Ūdens tvertnes indikatori



Termozonde indikators



## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:




00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet OK.


### 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāni pirms pirmās lietošanas.

**1. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

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

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

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

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

**1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.

**2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

#### Gatavošana ar tvaiku

1. solis.



Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.

2. solis



Piepildiet ūdens atvilktni ar 900 ml ūdens.

3. solis



Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.

4. solis



Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.

5. solis.



Iestatiet temperatūru.

### 7.2 Karsēšanas funkcijas

#### Karsēšanas funkcija Lietošana











Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Zems mitrums	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu teriņē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnīnāšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu krokietēm vai pildītām pankūciņām.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtās piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnīnāšana.
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

### 7.3 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

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

### 7.4 Ūdens tvertne

#### Ūdens tvertnes indikators



Tvertne ir pilna.



Tvertne ir daļēji pilna.

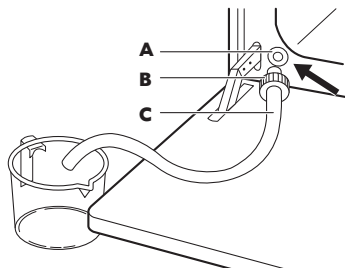


Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

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



## 7.5 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

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

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

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:		Ēdiena sagatavošanas pakāpe:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termozonde</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusjēls</li> <li>Vidējs</li> <li>Labi izcepts</li> </ul>	
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
≡	✂	P1 - P...	OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgu. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

## 7.6 Gatavošanas palīgs

### Apzīmējumi



Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.

### Apzīmējumi












Uzpildiet ūdens tvertni ar ūdeni.
























































Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.



Plaukta līmenis.





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls		
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts		
P4	Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezās šķēles	 3; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
P9	Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Cūkgāļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	  2; <b>cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2; <b>sautējamu terīne uz cepamās paplātes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	   2; <b>sautējuma trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
P26	Zivs fileja	-	  3; <b>sautējuma trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P28	Ābolu kūka	-	  2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>
P29	Ābolu tarte	-	 2; <b>pīrāgu veidne uz restotā plaukta</b>










Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P30</b> Ābolu pīrāgs	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P31</b> Braunijs	2 kg mīklas	 3; <b>ceпамā panna</b>
<b>P32</b> Šokolādes mafini	-	  2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P33</b> Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P34</b> Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; <b>ceпамā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz ceпамās paplātes.
<b>P35</b> Daiviņas	1 kg	 3; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar ceпамo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
<b>P36</b> Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	 3; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar ceпамo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
<b>P37</b> Kroketes, saldētas	0.5 kg	 3; <b>ceпамā paplāte</b>
<b>P38</b> Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; <b>ceпамā paplāte</b>
<b>P39</b> Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	 12; sautējamā teīrne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P40</b> Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
<b>P41</b> Svaiga pica, plānā	-	  2; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar ceпамo papīru
<b>P42</b> Svaiga pica, biezā	-	  2; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar ceпамo papīru
<b>P43</b> Kišs	-	 2; ceпамā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P44</b> Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	  2; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar ceпамo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
<b>P45</b> Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	  2;  150 ml; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar ceпамo papīru / <b>restotais plaukts</b>

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas

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

### 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.
Iestatīšana. Laika atgādinājums		
1. solis	2. solis.	3. solis.
		
Nospiediet: 	Displejā redzams 0:00  Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.		

## lestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.



atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti



Displejā redzams

0:00



STOP

3. solis.



lestatiet gatavošanas laiku.



Nospiediet OK.

**i** Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

## lestatīšana. Atliktais starts

1. solis.



Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti



3. solis.

Displejā ir redzama jaunā iestatītā dienakts laika vērtība.



SĀKT

4. solis



lestatiet sākuma laiku.



Nospiediet OK.

5. solis.

Displejā redzams --:--



PĀR-TRAUKT

6. solis



lestatiet beiguma laiku.



Nospiediet OK.

**i** Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

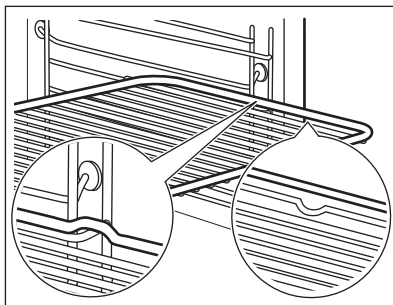
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

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

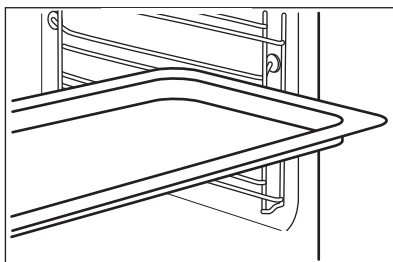
### Restots plaukts:

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



### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:



Cepeškrāsns temperatūra.



Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

## 9.3 Lietošana Termozonde

**1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.

**2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

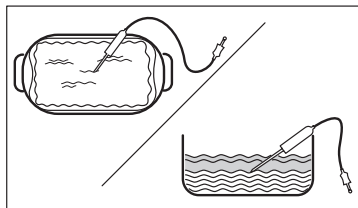
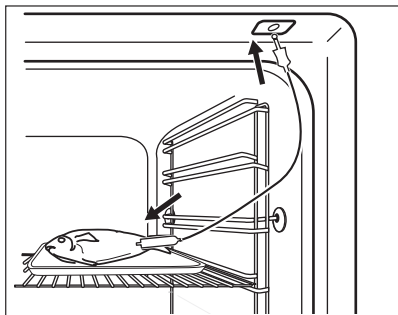
**3. solis** Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis

Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst piekarties cepamā trauka apakšai.



**4. solis** Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.

**5. solis.**  - nospiediet, lai iestāģtu sensora iekšējo temperatūru.

**6. solis** Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestāģto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir ļabi izcepts.

**7. solis** Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.

 **BRĪDINĀJUMS!**

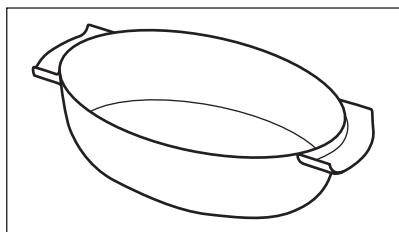
Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

## 9.4 Papildpiederumi gatavošanai ar tvaiku

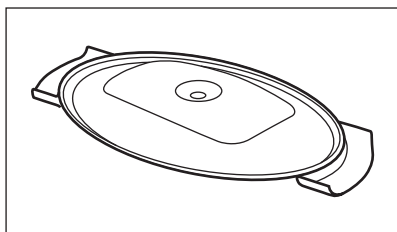
Cepamtrauks funkcijām, kas paredzētas gatavošanai ar tvaiku

Cepamtrauks sastāv no stikla bļodas (A), vāka (B), inžektora caurules (C), inžektora (D) un metāla restēm (E).

Stikla bļoda (A)

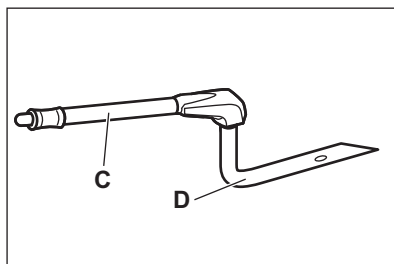


Vāks (B)

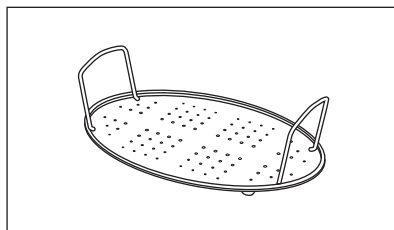


## Inžektors, inžektora caurule un metāla restes.

Inžektora caurule (C) ir paredzēta gatavošanai ar tvaiku nosegtā cepamtraukā, bet inžektors (D) ir paredzēts gatavošanai ar tvaiku nenosegtā 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 Bloķēšana


#### Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.



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

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





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

Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 10.2 Automātiskā izslēgšanās

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

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

 (°C)

 (st)

250 – maksimāli

3

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

### 10.3 Dzesēšanas ventilators

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

## 11. PADOMI UN IETEIKUMI

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi








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 pan- na	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildīju- mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk- ta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smiļšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

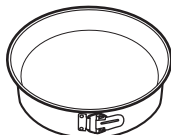
### 11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs



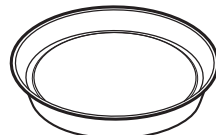
Cepšanas trauks

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./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 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 Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grīls	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

				 ( °C)	 (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 atvēlēta laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

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

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



Papildpiederumi

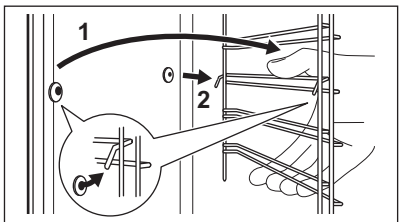
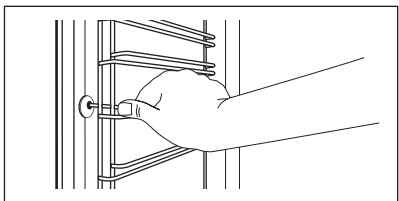
Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
- 3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
- 4. solis** Uzstādiet plauktu balstus 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.

### Pirolītiskā tīrīšana

**1. solis**

leejiet izvēlnē: Tīrīšana  $m /$ .

iespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min

**2. solis.**

OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.


**3. solis**

Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.

**4. solis**

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

## Pirolītiskā tīrīšana

**i** Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

### Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mitru drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 12.4 Tīrīšanas atgādinājums

### Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

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

## 12.5 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 Zems mitrums. Iestatiet temperatūru uz 230 °C. Pēc 25 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

**5. solis.** Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Zems mitrums. 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 iztīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mitru drānu.

Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

Turpmāk esošajā tabulā norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar attiecīgo kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitāti. Ja ūdens cietība pārsniedz 4. pakāpi, neuzpildiet ūdens atvilktni ar krāna ūdeni.

Ūdens cietība		Ūdens pārbaudes sloksne	Kalcija nogulšnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc
Pakāpe	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mitkst	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

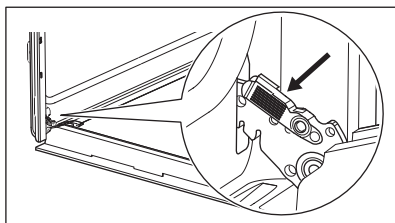
## 12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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.

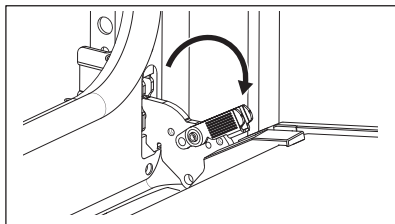
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

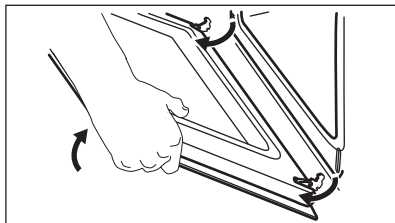
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



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



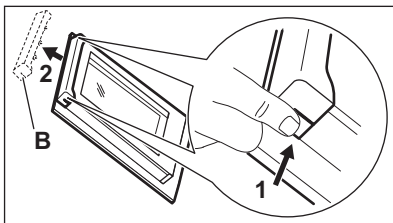
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



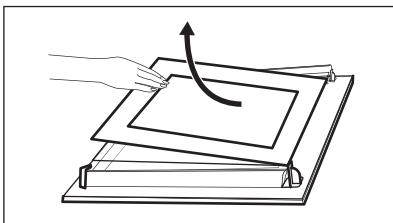
- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse sa-skartos ar drānu.

**5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet 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. Pārļieciniet, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



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

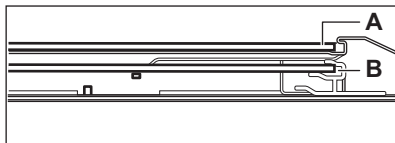
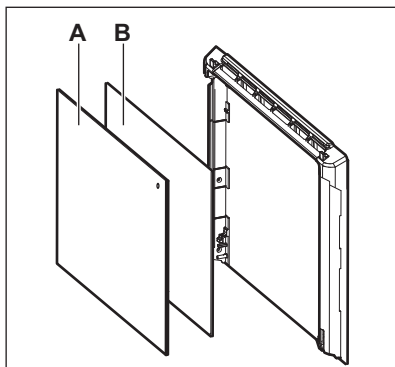
**9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārļieciniet, 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 tīlpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

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

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
<b>Problēma</b>	<b>Pārbaudiet, vai:</b>
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Detaļas	
<b>Problēma</b>	<b>Pārbaudiet, vai:</b>
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.



Detaļas	
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.

### Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

### Tīrīšana

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Ierīces tilpnē ir ūdens.	Ūdens tvertnē nav pārāk daudz ūdens.
Izslēgts indikators 	Ūdens tvertnē ir pietiekoši daudz ūdens. Ja ierīcē sāk tecēt ūdens un indikators joprojām ir izslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Ieslēgts indikators 	Tvertnē ir pietiekami daudz ūdens. Ja tvertne ir pilna un indikators joprojām ir ieslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
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. Izīriet ūdens tvertni.

## 13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

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

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

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

### 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

#### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un

saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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







### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

## 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 15.1 Izvēlne

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet <b>OK</b> , lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet <b>OK</b> .

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

#### Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 


Tīrīšana 


Iestatījumi 

#### Iestatījumi

01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	08	Ātrā uzsildšana	Ieslēgt/Izslēgt
09	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt	10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
11	Programmatūras versija	Pārbaude	12	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

# 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.....	241
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	243
3. ĮRENGIMAS.....	246
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	248
5. VALDYMO SKYDELIS.....	249
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	250
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	250
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	256
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	258
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	261
11. PATARIMAI.....	262
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	265
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	271
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	272
15. MENU STRUKTŪRA.....	273
16. APLINKOS APSAUGA.....	274

## 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.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- 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 atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- 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 ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), 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 sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.

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

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- 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 durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojimą techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsiypylusį 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, neprieiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudėgusių 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.
- Pirolizinių 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 Troškimas garuose

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškimo garuose.

## 2.7 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektrės smūgio pavojus.

- 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!

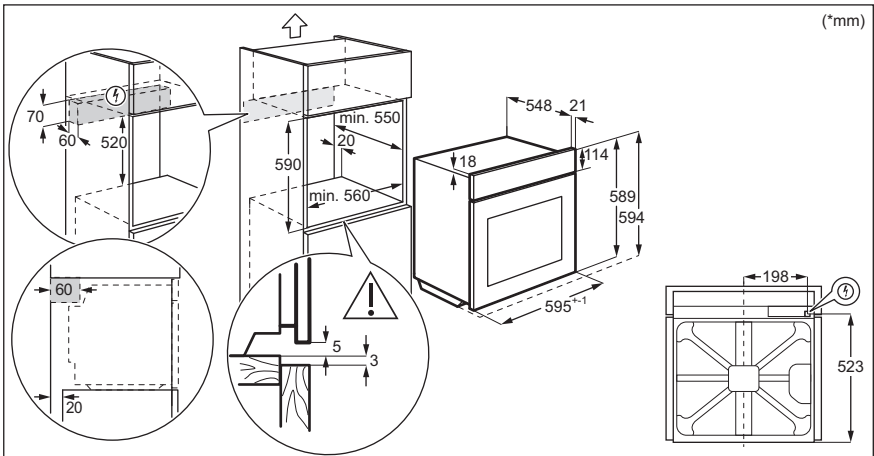
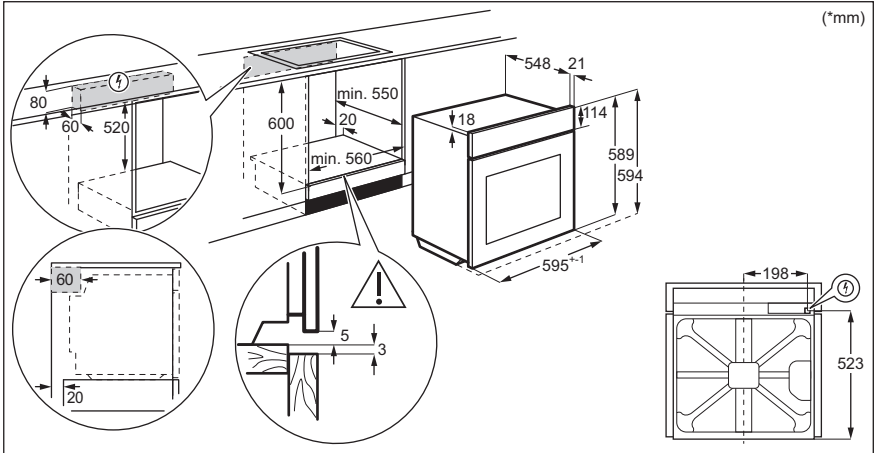
Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose

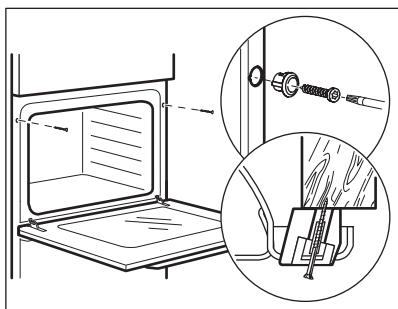


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation 

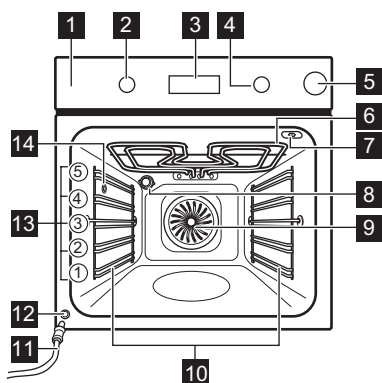


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Stalčius vandeniui
- 6 Šildymo elementas
- 7 Maisto termometro lizdas
- 8 Lemputė
- 9 Ventilatorius
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Išleidimo vamzdelis
- 12 Vandens išleidimo vožtuvas
- 13 Lentynos vietos
- 14 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 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

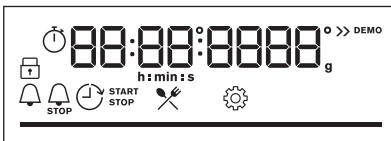
rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

### 5.2 Valdymo skydelio apžvalga

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkciją

				OK
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostata






### 5.3 Rodinys







Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

### Valdymo skydelio indikatoriai

#### Baziniai indikatoriai

				
Užraktas	Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai	Greitas įkaitinimas

#### Laikmačio indikatoriai

			
Laikmatis	Pabaiga	Atidėtas paleidimas	Laikmatis

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

#### Vandens talpos indikatoriai

		
---	---	---

#### Maisto termometras indikatoriums



## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAŲ KARTĄ

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Pirminis valymas

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




00:00


Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

### 6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

**1-as veiksmas** Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**2-as veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

**1-as veiksmas** Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

**2-as veiksmas** Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

## Maisto gaminimas garuose

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.	Į stalčiuką vandeniui pripilkite 900 ml vandens.	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.	Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą.

## 7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
	Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.
<b>Karšto oro srautas</b>	
	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
<b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>	
	Ši funkcija skirta mėsai ir paukštienai, orkaitėje ruošiamiems patiekalams ir troškiniams. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.
<b>Drėgmė maža</b>	
	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
<b>Picos programa</b>	
	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
<b>Apatinis kaitinimas</b>	
	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams.
<b>Šaldytas maistas</b>	
	Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas konvek. kepimas.
<b>Drėgnas konvek. kepimas</b>	
	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
<b>Grilis</b>	

## Kaitinimo funkcija

## Paskirtis



Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lyggyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

Terminis keptuvas



Menu

Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

## 7.3 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas

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

## 7.4 vandens bakelį

### Vandens talpos indikatoriaus



Vandens bakelis pilnas.



Vandens bakelis pusiau pilnas.



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

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

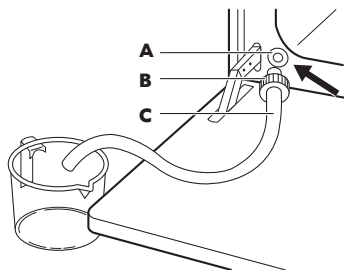
## Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos

**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę, atidarykite dureles ir palaukite, kol orkaitė atvės.

**2-as veiksmas** Naudodami jungtį (B) vandens išleidimo vamzdelį (C) sujunkite su Outlet valve (A).

**3-as veiksmas** Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau A ir spaudinėkite B, kad surinktumėte likusį vandenį.

**4-as veiksmas.** Atjunkite C ir B, o tada išsausinkite orkaitės vidų minkšta kempine.



## 7.5 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

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



Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

**Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:**

- Maisto termometras

**Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:**

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

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

## 7.6 Kepimo vadovas

### Paiškinimas



Funkciją Maisto termometras galima naudoti. Įkiškite Maisto termometras storiuoje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.

### Paiškinimas









Pripilkite vandens į bakelį.











































Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis.

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>P1</b> Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
<b>P2</b> Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4-5 cm storio gabalai	  2; kepsimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>P3</b> Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
<b>P4</b> Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	  3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>P5</b> Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2: <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2: <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	 2: patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	 2: patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 2: <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2: patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3: <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 2: patiekalo kepimas <b>ant kepimo skardos</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2: troškinyk <b>ant kepimo padėklo</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; <b>kepimo skarda</b> [ žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	  3; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma <b>ant vielinės lentynėlės</b>
P28	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml; <b>kepimo skarda</b>
P29	Obuolių tortas	-	 2; <b>pyrago forma ant vielinės lentynėlės</b>
P30	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma <b>ant vielinės lentynėlės</b>
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 3; <b>gili keptuvė</b>
P32	Šokoladiniai keksukai	-	  2;  100–150 ml; keksiukų padėklas <b>ant vielinės lentynėlės</b>
P33	Pyragas su priedais	-	 2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite nuluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P35	Keptos bulvytės	1 kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi. Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi. Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	3; <b>kepimo skarda</b>
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	3; <b>kepimo skarda</b>
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	12; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	1; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> . Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
P44	Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8 kg	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi. Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / <b>ant vielinės lentynėlės</b>

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos

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

## 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

### Kaip nustatyti: Paros laikas

1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas



Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.

Nustatykite laikrodį.

Paspauskite OK.

### Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas



Paspauskite .

Valdymo skydelyje matysite:

0:00



2-as veiksmas



Nustatykite Laikmatis

3-as veiksmas



Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

### Kaip nustatyti: Kepimo laikas


1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: .

Valdymo skydelyje matysite:

0:00



STOP

3-as veiksmas



Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

### Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas


1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: .

Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką



PRA-  
DĖTI

3-as veiksmas



Nustatykite paleidimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

5-as veiksmas.

Valdymo skydelyje matysite: --:--

 SU-  
STABDYTI

6-as veiksmas.



Nustatykite pabaigos laiką.



Paspauskite OK.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

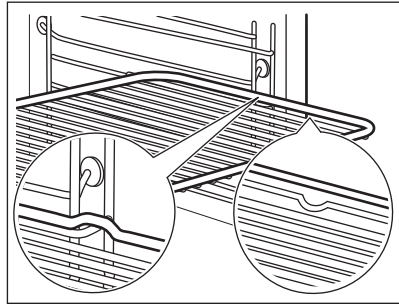
### 9.1 Priedų naudojimas

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

Aukštas lentynos kraštelis neeis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

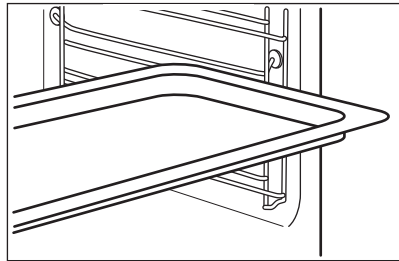
#### Vielinė lentynėlė:

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



#### Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



### 9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

  
Orkaitės temperatūra.

  
Temperatūra patiekalo viduje.

## Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

### 9.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę.

**2-as veiksmas** Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

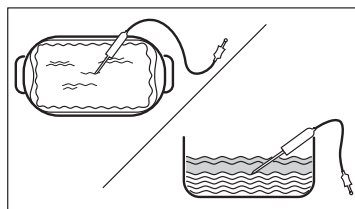
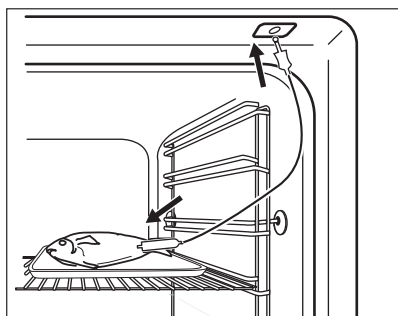
**3-ias veiksmas** Įdėkite: Maisto termometras.

#### Mėsa, paukštiena ar žuvis


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

#### Užkepėlės

Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę 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** **OK** – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

**7-as veiksmas** Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.

#### **ĮSPĖJIMAS!**

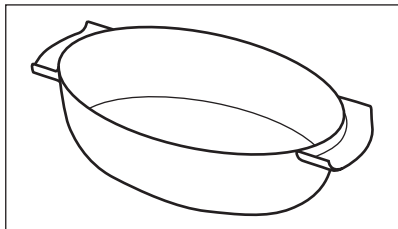
Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

### 9.4 Priedai maisto ruošimui garuose

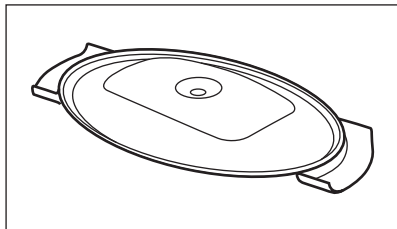
Kepimo indas maisto ruošimui garuose

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

Stiklinis dubuo (A)

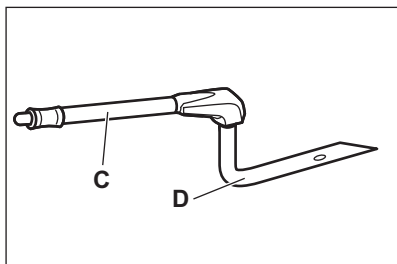


Dangtis (B)

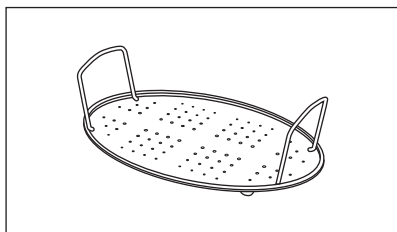


Purkštukas, purkštuko vamzdelis ir plieninės grotelės.

Purkštuko vamzdelis (C) skirtas maisto ruošimui garuose, o purkštukas (D) tiesioginiam maisto ruošimui garuose.



Plieninės grotelės (E)



- Nedėkite įkaitusio kepimo indo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį kepimo indą.
- Nedėkite kepimo indo ant karštų paviršių.
- Nevalykite kepimo indo šiurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

## 9.5 Maisto ruošimas garuose kepimo inde

### 1-as veiksmas

Padėkite kepimo indą ant plieninių grotelių ir uždenkite jį dangčiu. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą. Padėkite kepimo indą ant lentynėlių antroje lentynėlių 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.

### **ĮSPĖJIMAS!**

Orkaitei veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mėvėkite 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 vištiną, antieną, kalakutieną arba didesnę žuvį, purkštuką įkiškite į maistą.

## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 10.1 Užraktas

#### Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.



Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.  
Suveiks garsinis signalas.



 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

### 10.2 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (val)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

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

išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

### 10.3 Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai

## 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.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25

		 (°C)		 (min.)
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 nedide- lės 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 skarda	3	170	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė 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.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentinė	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentinė	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-

				 ( °C)	 (min)	
Trapios teš- los kepiniai	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Kepimo skar- da	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4-6 viene- tai	Grilis	Vielinė lenty- nėlė	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lenty- nėlė, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėki- te ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį in- dą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemo-  
nės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudo-  
jimas

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

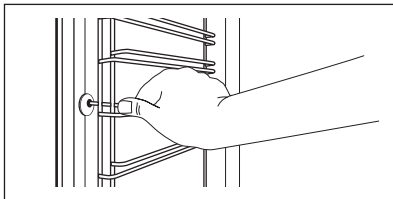
Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

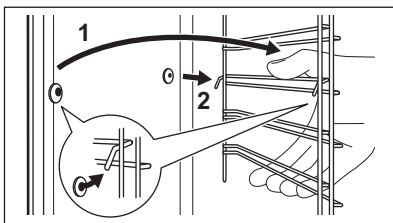
## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

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. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 12.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠ DĖMESIO

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

### Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus .

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

### Pirolizinis valymas

**1-as veiksmas**

Atidarykite meniu: Valymas  $\frac{mm}{/}$ .

Parinktis	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min

**2-as veiksmas**

OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.


## Pirolizinis valymas

### 3-ias veiksmas

OK – paspauskite valymui pradėti.

### 4-as veiksmas.

Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

**i** Prasadėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .

## Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 12.4 Priminimas apie valymą

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

 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepi-mo.

Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

## 12.5 Kaip valyti vandens bakelį

**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę.

**2-as veiksmas** Padėkite gilų indą po garų įleidimo anga.

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

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

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

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

## Valymo programai pasibaigus:

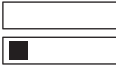



Išjunkite orkaitę.

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 vandeniui pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7		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.

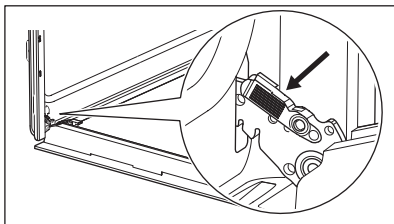
## 12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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“.

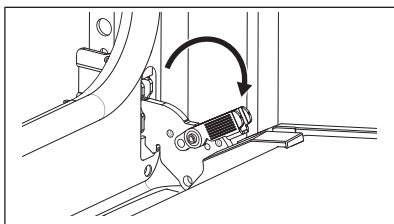
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

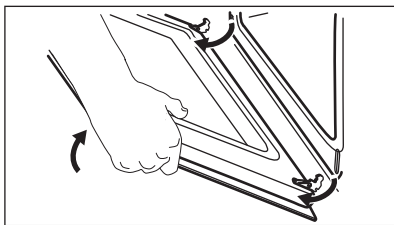
**1-as veiksmas** Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



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

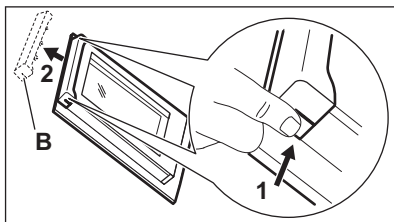


**3-ias veiksmas** Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



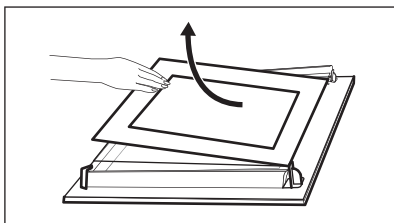
**4-ias veiksmas** Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.

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



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

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



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

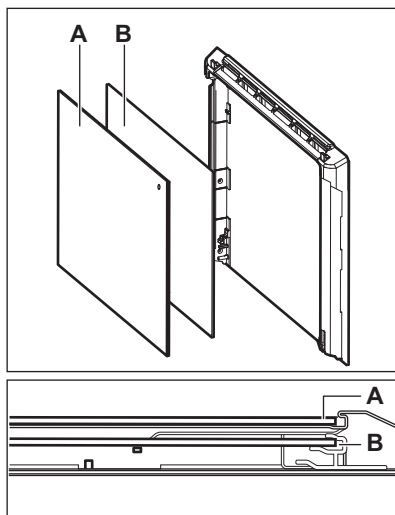
**9-ias veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštės ir orkaitės dureles.

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 karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
<b>Sutrikimas</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.
Komponentai	
<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegę lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Klaidų kodai	
<b>Ekrane rodomas...</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso dūrelės uždarytos ir nesulaužytas dūrelių užraktas.
Err F102	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Err F102	Dūrelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.	
Valymas	
<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Prietaiso viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.

## Valymas



– indikatorius išjungtas.

Vandens talpykloje yra pakankamai vandens. Jeigu vanduo ima tekėti į prietaiso vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.



– indikatorius įjungtas.

Vandens bakelyje yra pakankamai vandens. Jeigu bakelis yra pilnas, o indikatorius vis tiek šviečia, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.

Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.

Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.

Vandens bakelyje yra vandens.

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

Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.

## 13.2 Naudojimo informacija

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

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

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Prekės numeris (PNC) .....

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

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOC6P77X 949494820
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

Masė	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - 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 prikaistus, 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

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. MENU STRUKTŪRA

### 15.1 Meniu

1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-ias veiksmas



4-as veiksmas



5-as veiksmas.





– pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite OK.

Pasirinkite nustatymą.

Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.

Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išseikite iš Meniu.

### Meniu struktūra

Kepimo vadovas

Valymas

Nustatymai

### Nustatymai

01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiktas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	06	Laikmatis	Įjungta / išjungta
07	Orkaitės apšvietimas	Įjungta / išjungta	08	Greitas įkaitinimas	Įjungta / išjungta
09	Priminimas apie valymą	Įjungta / išjungta	10	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
11	Programinės įrangos versija	Tikrinti	12	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## 16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

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



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi na 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.....	275
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	278
3. INSTALACJA.....	281
4. OPIS URZĄDZENIA.....	283
5. PANEL STEROWANIA.....	283
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	284
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	285
8. FUNKCJE ZEGARA.....	291
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	292
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	296
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	297
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	300
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	306
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	307
15. STRUKTURA MENU.....	309
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	309

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

## **1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych**

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- 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 i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm

Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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.

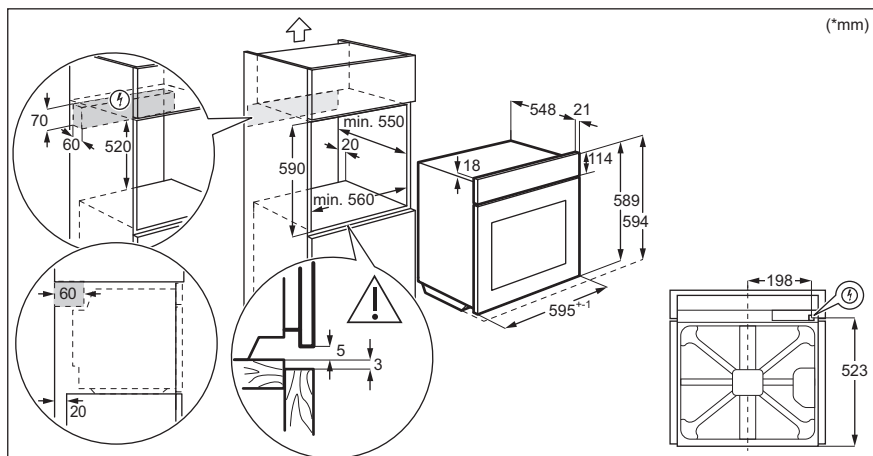
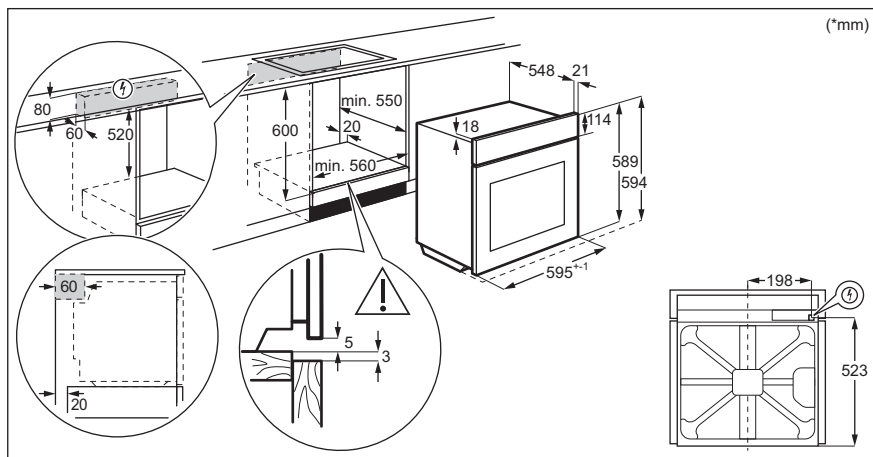
## 3.1 Zabudowa



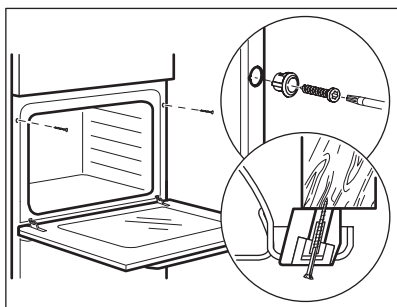
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



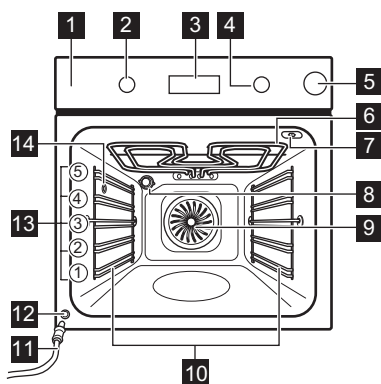


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Szufłada na wodę
- 6 Grzałka
- 7 Gniazdo termosondy
- 8 Lampa
- 9 Wentylator
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Rurka odpływowa
- 12 Zawór spustowy wody
- 13 Poziomy umieszczania potraw
- 14 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 Chowane pokrętki sterujące

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

### 5.2 Widok panelu sterowania

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętko wyboru funkcji

pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.



Timer



Szybkie nagrzewanie



Oświetlenie piekarnika

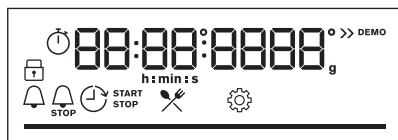


Termosonda

OK

Potwierdź ustawienie

## 5.3 Wyświetlacz



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

### Wskaźniki na wyświetlaczu

#### Wskaźniki podstawowe



Blokada



Gotowanie wspomagane



Czyszczenie



Ustawienia



Szybkie nagrzewanie

#### Wskaźniki timera



Minutnik



Koniec



Opóźnienie



Stoper

**Pasek postępu** – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę.

#### Wskaźnik zbiornika na wodę



Termosonda Wskaźnik



## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie i ustawić czas:




00:00

Ustawić czas. Naciśnąć przycisk **OK**.


## 6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

**Krok 1** Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

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

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

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

## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Ustawianie: Funkcje pieczenia

**Krok 1** Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

**Krok 2** Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

#### Gotowanie na parze:

**Krok 1**



Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.

**Krok 2**



Wlać 900 ml wody do szuflady na wodę.

**Krok 3**



Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

**Krok 4**



Wybrać funkcję pieczenia parowego.

**Krok 5**



Ustawić temperaturę

### 7.2 Funkcje pieczenia










**Funkcja pieczenia**

**Zastosowanie**



**Termoobieg**

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Mała wilgotność	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.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Moc grzewcza może być zmniejszona. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienne użytkowanie”. Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.
 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.
 Menu	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.

### 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

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

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

## 7.4 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.

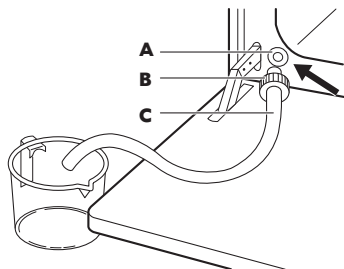
### Opróżnianie zbiornika na wodę

**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** Utrzymywać koniec rury pod poziomem A i nacisnąć kilkakrotnie przycisk B, aby zebrać pozostałą wodę.

**Krok 4** Odłączyć C i B i osuszyć piekarnik miękką gąbką.



## 7.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję pieczenia piekarnika i temperaturę. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas i temperaturę można również regulować podczas pieczenia.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

### Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji: **Stopień wypieczenia potrawy:**

• Termosonda

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

**Krok 1**



Otworzyć menu.

**Krok 2**



Wybrać Gotowanie wspomagane. Nacisnąć **OK**.

**Krok 3**




Wybrać danie. Nacisnąć przycisk **OK**.




**Krok 4**

















Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.






























## 7.6 Gotowanie wspomagane




Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Urządzenie wyłącza się po osiągnięciu ustawionej temperatury Termosonda.

Legenda	
	Wlać wodę do zbiornika.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw.

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
<b>P1</b> Pieczeń wołowa, lekko wypieczona		
<b>P2</b> Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>P3</b> Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
<b>P4</b> Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	   3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>P5</b> Pieczeń wołowa / duszona (zeberka, okragła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
<b>P6</b> Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
<b>P7</b> Pieczeń wołowa, średnio wypieczona termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	  2; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>P8</b> Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona termoobieg (niska temp.))		
<b>P9</b> Filet wołowy, lekko wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
<b>P10</b> Filet wołowy, średnio wypieczony (termoobieg (niska temp.))	0,5-1,5 kg; 5-6 cm grube kawałki	  2 blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>P11</b> Filet wołowy, dobrze wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
<b>P12</b> Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.





	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 - 2 kg	 2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P14	Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temp.))	1.5 - 2 kg	 2 blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P15	Schab wieprzowy, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P16	Żeberka wieprzowe	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	 2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak	1 - 1.5 kg; świeże	 2; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	 3 blacha do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut.
P21	Udka kurczaka, świeże	-	 3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	 2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	 2; głęboka blacha Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops	1 kg	 2; ruszt Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1 kg na rybę	 2 blacha do pieczenia ciasta Napędzić rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P26	Filet rybny	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
P28	Szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml; <b>blacha do pieczenia</b>
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie
P30	Szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie
P31	Brownies	2 kg z ciasta	 3 <b>głęboka blacha</b>
P32	Babeczki czekoladowe	-	  2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie
P33	Keks	-	 2; blacha do <b>chleba na ruszcie</b>
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety, mrożone	0.5 kg	 3 <b>blacha do pieczenia</b>
P38	Frytki, mrożone	0.75 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b>
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	 12; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie




Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
<b>P44</b> Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	 2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
<b>P45</b> Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny	1 kg	 2;  150 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia / <b>ruszt</b>

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Funkcje zegara

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

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

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

## Jak ustawić: Minutnik

Krok 1



Nacisnąć: .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 0:00



Krok 2



Ustawianie funkcji Minutnik

Krok 3



Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

## Jak ustawić: Czas pieczenia


Krok 1



Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

Krok 2



Nacisnąć kilkakrotnie: .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 0:00



Krok 3



Ustawić czas pieczenia.

Krok 4



Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

## Jak ustawić: Opóźnienie


Krok 1



Wybrać funkcję pieczenia.

Krok 2



Nacisnąć kilkakrotnie: .

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny

 START

Krok 3



Ustawić czas rozpoczęcia.

Krok 4



Nacisnąć: OK.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--

 STOP

Krok 5



Ustawić czas zakończenia.

Krok 6



Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

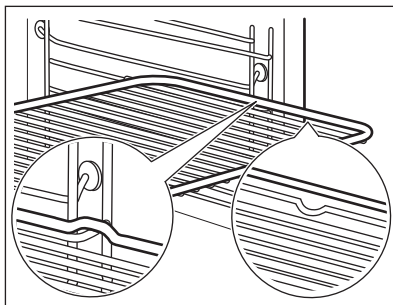
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

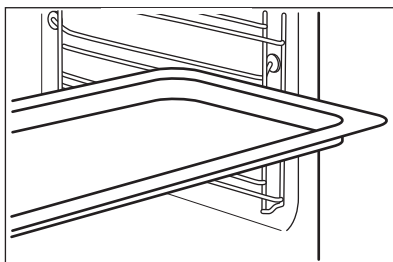
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

**Ruszt:**

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

**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**9.2 Termosonda**

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

**Dostępne są dwa ustawienia temperatury:**

Temperatura piekarnika.



Temperatura wewnątrz produktu

**Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:**

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

**9.3 Obsługa urządzenia: Termosonda**

**Krok 1** Włączyć piekarnik.

**Krok 2** Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

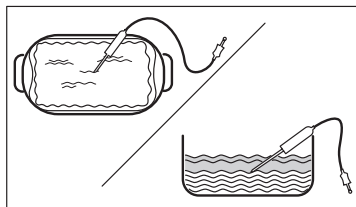
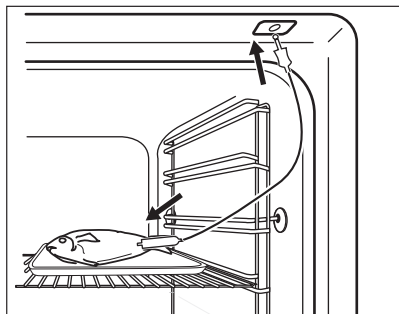
**Krok 3** Umieścić: Termosonda.

**Mięso, drób i ryby**

**Zapiekanki**

Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



**Krok 4** Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika.  
Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

**Krok 5**  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

**Krok 6** **OK** – nacisnąć, aby potwierdzić.  
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

**Krok 7** Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

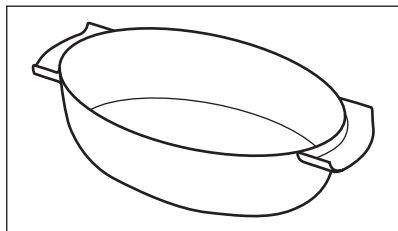
Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## 9.4 Akcesoria do gotowania na parze

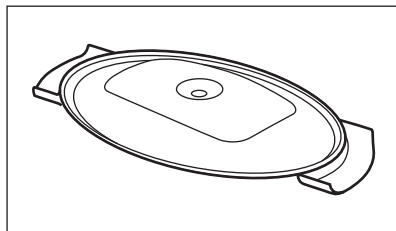
### Naczynie do dietetycznego pieczenia parowego

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

Szklana miska (A)

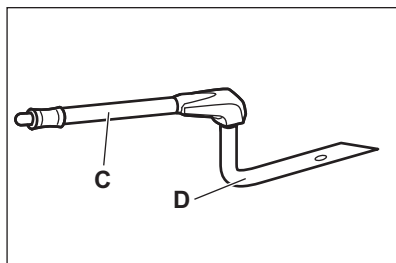


Pokrywa (B)

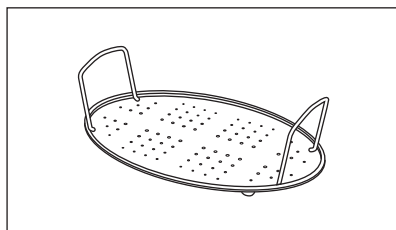


Dysza, rurka dyszy i stalowy grill.

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 naczynia do pieczenia środkami ściernymi ani proszkami do czyszczenia.

## 9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego

- Krok 1** 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.
- Krok 2** Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
- Krok 3** Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.

## 9.6 Gotowanie bezpośrednio na parze

Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym grillu. Dodać trochę wody. Nie używać pokrywy.

### OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy piekarnika dysza może być gorąca. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji wytwarzania, należy wyjąć dyszę z piekarnika.

**Krok 1** Połączyć dyszę z rurką dyszy. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.

**Krok 2** Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnić się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki.

**Krok 3** Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.

Podczas pieczenia kurczaka, kaczki, indyka lub dużej ryby należy umieścić dyszę wewnątrz potrawy.

## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Blokada


#### Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.


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



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



 OK



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

 OK - naciśnięć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.


 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

### 10.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

 (°C)

 (godz)

250 – maksimum

3

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

### 10.3 Wentylator chłodzący

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

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia













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

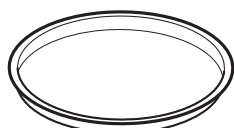
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia 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

		 (°C)		 (min)
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

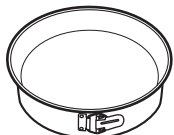
### 11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



**Blacha do pizzy**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm



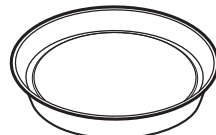
**Forma do pieczenia**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm



**Kokilki**

Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm










**Forma do tarty**








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
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biskopt, 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

				 ( °C)	 (min)	
Burger wo- łowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ocie- kacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w po- łowie czasu gotowa- nia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczą-  
ce

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 użyt-  
kowanie

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.

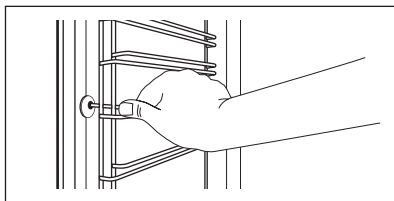
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

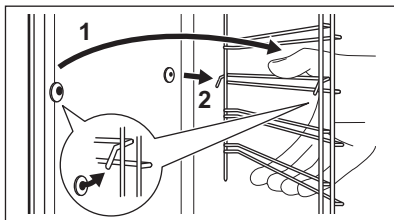
**Krok 1** Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

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



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

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



## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

### UWAGA!

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


### Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

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

### Czyszczenie pirolityczne

**Krok 1** Wejść do menu: Czyszczenie  .


Opcja	Czas trwania
C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
C2 - Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min

**Krok 2** OK - nacisnąć, aby wybrać program czyszczenia.

**Krok 3** OK – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.

**Krok 4** Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

## Czyszczenie pirolityczne


**i** Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: .

### Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.      Wyczyścić komorę miękką ściereczką.      Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

## 12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

### Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.

 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.      Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszczeniu..

## 12.5 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę

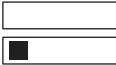



- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Krok 1</b> | Wyłączyć piekarnik.  |
| <b>Krok 2</b> | Umieścić głęboką blachę poniżej wlotu pary.  |
| <b>Krok 3</b> | Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.  |
| <b>Krok 4</b> | Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.           |
| <b>Krok 5</b> | Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut i zaczekać, aż ostygnie. |

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

### Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.	Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienna eksploatacja, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.	Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.	Umyć wężyk spustowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---------------------	--	---	---

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody	Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 50	miękka	75 cykli - 2,5 miesiąca
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
3	15 - 21		101 - 150	twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

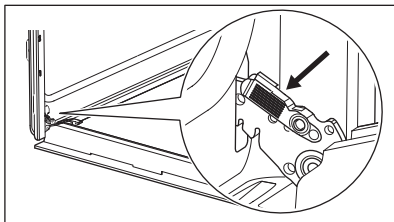
## 12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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”.

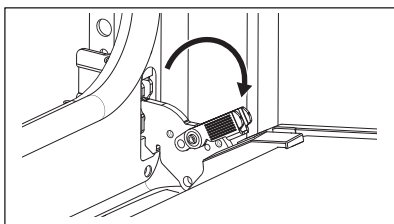
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

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

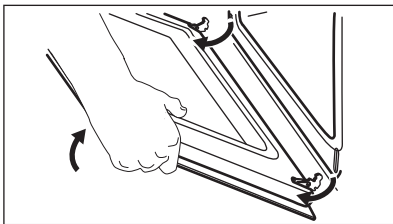


**Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



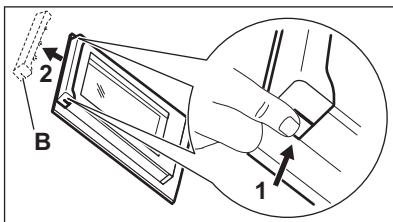
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

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

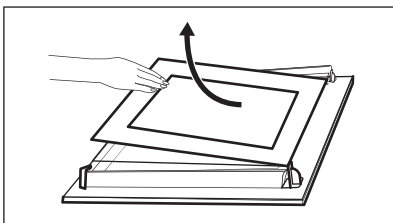


**Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

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



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

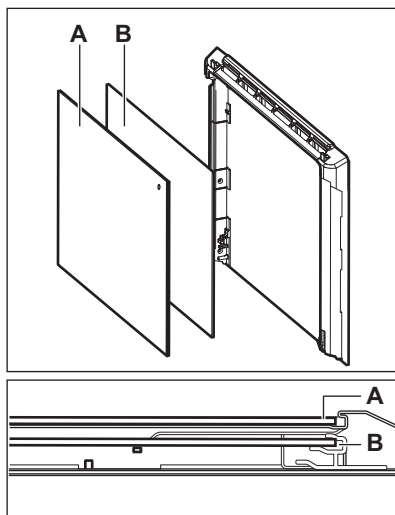


**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

**Krok 9** Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

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

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



## 12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylnie oświetlenie

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

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

#### Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się

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

#### Podzespoły



Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest włączony.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

#### Kody błędów

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi urządzenia są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
Err F102	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

## Czyszczenie

Problem	Sprawdzić, czy...
W komorze urządzenia znajduje się woda.	W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.
 – nie świeci się wskaźnik.	W zbiorniku wody jest wystarczająca ilość wody. Jeżeli wskaźnik nadal się nie świeci, a woda zacznie wylewać się do komory urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
 – świeci się wskaźnik.	W zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody. Jeśli zbiornik jest pełny, a wskaźnik nadal się świeci, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Pieczenie parowe nie działa.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.
Pieczenie parowe nie działa.	W zbiorniku wody jest woda.
Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.

### 13.2 Dane serwisowe

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

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

#### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
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	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

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

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcję umożliwiającą oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Ciepło resztkowe**

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **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

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
 – wybrać, aby przejść do Menu.	Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć <b>OK</b> .	Wybrać ustawienie.	<b>OK</b> – nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk <b>OK</b> .
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.				

#### Struktura Menu

Gotowanie wspomagane 


Czyszczenie 


Ustawienia 

#### Ustawienia

01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	06	Stoper	Wł. / Wył.
07	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	08	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
09	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.	10	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
11	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie	12	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



No nosso esforço para sermos sustentáveis, estamos a reduzir os ativos de papel e a disponibilizar manuais do utilizador completos online. Acesse ao seu manual do utilizador completo em [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My Electrolux Kitchen**.



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	310
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	312
3. INSTALAÇÃO.....	316
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	318
5. PAINEL DE COMANDOS.....	318
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	319
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	320
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	326
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	327
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	331
11. SUGESTÕES E DICAS.....	332
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	335
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	341
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	342
15. ESTRUTURA DO MENU.....	343
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	344

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades

físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário utilizar a alimentação eléctrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação eléctrica

### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

### Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/ amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.

- não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos,

esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/dépósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente

sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.

- As superfícies antiaderentes de tachos, painéis, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Cozinhar a vapor

### **AVISO!**

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
  - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

## 2.7 Iluminação interna

### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.8 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.9 Eliminação

### ⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. INSTALAÇÃO

### ⚠ AVISO!

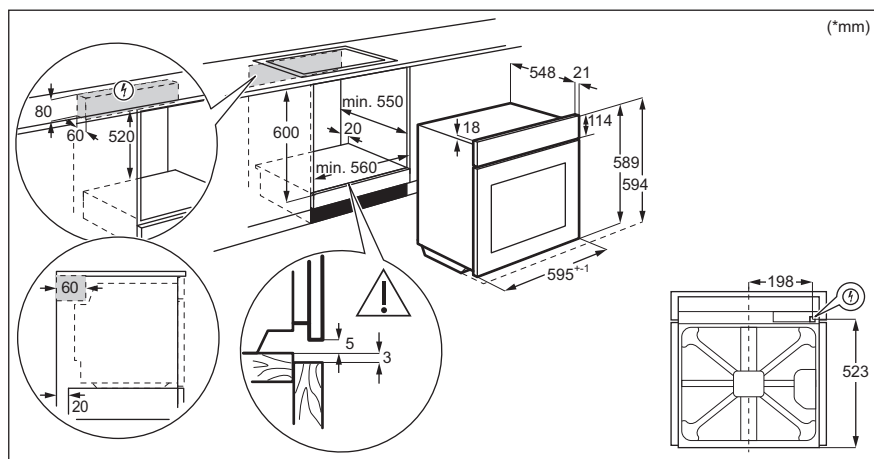
Consulte os capítulos relativos à segurança.

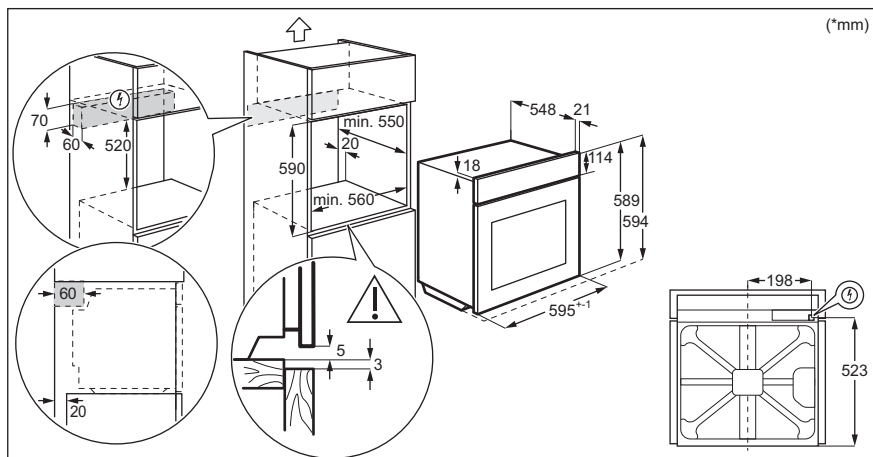
### 3.1 Encastre



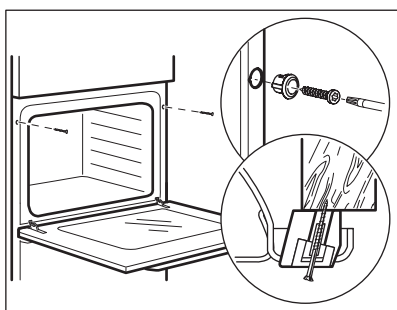
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



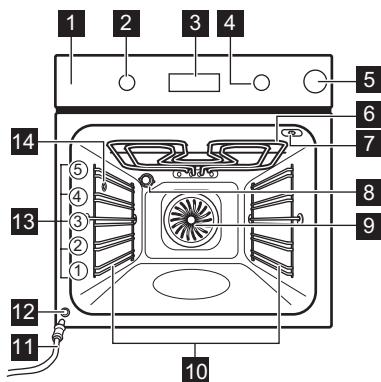


### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Gaveta da água
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Apoio para prateleira, amovível
- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de saída da água
- 13 Nível das prateleiras
- 14 Entrada de vapor

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Sonda térmica**  
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

### 5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 5.2 Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de

aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.



Temporizador



Aquecimento rápido



Luz

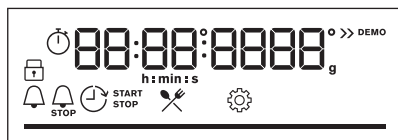


Sonda térmica

OK

Confirmar a definição

## 5.3 Visor



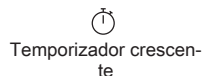
Visor com funções chave.

### Indicadores do visor

#### Indicadores básicos



#### Indicadores do temporizador



**Barra de progresso** - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.



#### Indicadores do depósito de água



Sonda térmica indicador



## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:




00:00


Acertar as horas. Premir OK.


## 6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

**Passo 2** Regule a temperatura máxima para a função: .  
Deixe o forno funcionar durante 1 h.

**Passo 3** Regule a temperatura máxima para a função: .  
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

**Passo 1** Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.

**Passo 2** Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

#### Cozinhar a vapor

**Passo 1**



Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.

**Passo 2**



Encher a gaveta da água com 900 ml de água.

**Passo 3**



Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.

**Passo 4**













Selecione a função de aquecimento a vapor.

**Passo 5**



Defina a temperatura.

## 7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Ventilado + Resistência Circ</b>	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Calor superior/inferior.
 <b>Calor superior/inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Humidade pouca</b>	A função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e calor, a carne fica com uma textura tenra e suculenta, juntamente com uma superfície estaladiça.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <b>Aquecimento inferior</b>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", Notas sobre: Ventilado com Resistência.
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Menu</b>	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

## 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 7.4 Reservatório de água

### Indicador do depósito de água



O depósito está cheio.

### Indicador do depósito de água



O depósito de água está meio cheio.

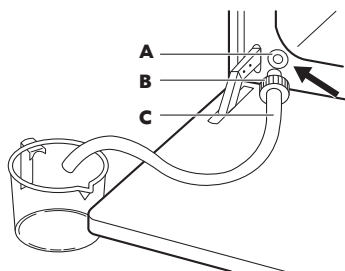


O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.

Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior da cavidade. Remova a água com uma esponja.

### Esvaziar o reservatório de água

- Passo 1** Desligue o forno, deixe-o com a porta aberta e aguarde até o forno arrefecer.
- Passo 2** Ligue o tubo de escoamento (C) à válvula de saída (A) através do conector (B).
- Passo 3** Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de A e prima repetidamente B para recolher a água restante.
- Passo 4** Retire C e B e seque o forno com uma esponja macia.



## 7.5 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

**Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:**

**A temperatura a que um prato é cozinhado:**

- Sonda térmica
- Mal passado
- Médio
- Bem passado

**Passo 1**



Entre no menu.

**Passo 2**



Selecione a Cozedura assistida. Prima **OK**.

**Passo 3**



**P1 - P...**


Selecione o prato. Premir **OK**.




**Passo 4**








































Coloque o prato no forno. Confirme a definição.






























## 7.6 Cozedura assistida




Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque o Sonda térmica na parte mais espessa do prato.
	O aparelho desliga-se quando a temperatura definida Sonda térmica é atingida.

Legenda	
	Adicione água ao depósito.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.

Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
<b>P1</b> Carne assada, mal passada		  2; <b>tabuleiro para assar</b>
<b>P2</b> Carne assada, média	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P3</b> Carne assada, bem passada		
<b>P4</b> Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	   3; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b>
		Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P5</b> Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso)	1.5 - 2 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b>
		Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
<b>P6</b> Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>P7</b> Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	  2; <b>tabuleiro para assar</b>
		Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P8</b> Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>P9</b> Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
<b>P10</b> Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; <b>tabuleiro para assar</b>
		Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P11</b> Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
<b>P12</b> Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b>
		Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.





	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
P13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P16	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	  2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	 2; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	Meio frango	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2; <b>tabuleiro para grelhar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de Carne	1 kg	  2; <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
P26	Filete de peixe	-	  3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola  de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P28	Bolo de maçã	-	  2;  100 - 150 ml; <b>tabuleiro para assar</b>
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>
P30	Tarte de maçã	-	  2;  100 - 150 ml;  forma de tarte de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b>
P32	Queques de chocolate	-	  2;  100 - 150 ml; tabuleiro para queques na <b>prateleira em grelha</b>
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	Fatias	1 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
P36	Legumes misturados	1 - 1.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
P37	Croquetes, congelados	0.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
P38	Batatas congeladas	0.75 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
P39	Lasanha de carne/ legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	 12; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	Pizza fresca, fina	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
P43	Quiche	-	 2; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>




Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
<b>P44</b> Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
<b>P45</b> Grão integral / Cen- teio / Pão escuro	1 kg	 2;  150 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / tabuleiro para pão na <b>prateleira em grelha</b>

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 <b>Conta-minutos</b>	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 <b>Tempo para cozinhar</b>	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 <b>Atraso do temporizador</b>	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 <b>Temporizador crescente</b>	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

### 8.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: <b>OK</b> .

### Como definir: Conta-minutos

#### Passo 1



Premir:

O visor mostra:  
0:00

#### Passo 2



Definir a Conta-minutos

#### Passo 3



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Como definir: Tempo para cozinhar

#### Passo 1



Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.

#### Passo 2



Prima repetidamente:

O visor mostra:  
0:00  
  
STOP

#### Passo 3



Defina o tempo da cozedura.

#### Passo 4



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Como definir: Atraso do temporizador

#### Passo 1



Selecione a função de aquecimento.

#### Passo 2



Prima repetidamente:

#### Passo 3



Defina a hora de início.

#### Passo 4



Premir: OK.

#### Passo 5



Defina a hora de fim.

#### Passo 6



Premir: OK.

O visor apresenta:  
hora do dia.  
 INICI-  
AR

O visor mostra:  
--:--  
 PARAR

O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

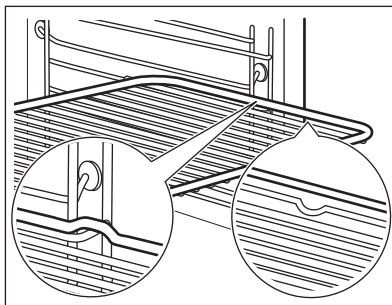
### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

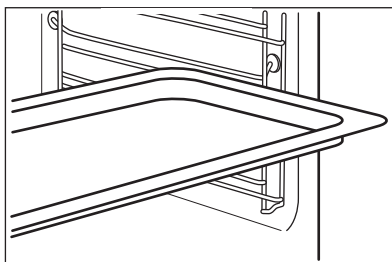
### Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

### Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno:



A temperatura de núcleo.

### Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

## 9.3 Como utilizar: Sonda térmica

**Passo 1** Ligar o forno.

**Passo 2** Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

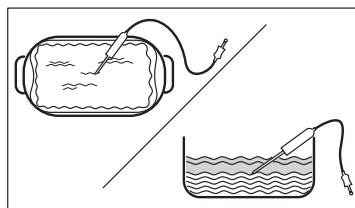
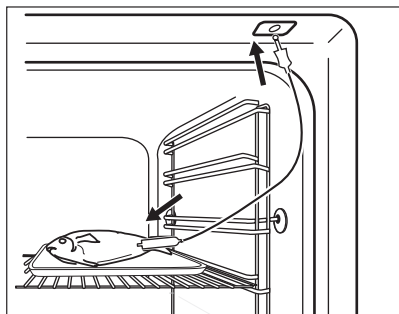
**Passo 3** Inserir: Sonda térmica.

**Carne, aves e peixe**

**Caçarola**

Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



**Passo 4** Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6** **OK** - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

**Passo 7** Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.

 **AVISO!**

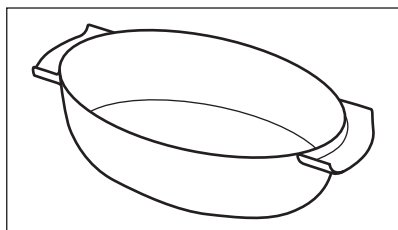
Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

## 9.4 Acessórios para cozinhar a vapor

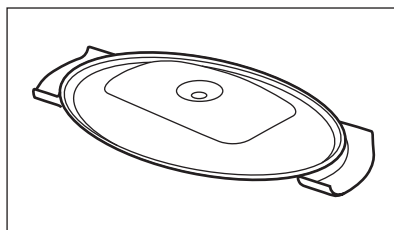
**Assadeira dietética para funções de cozedura a vapor**

O tabuleiro de cozedura dietética consiste numa taça de vidro (A), uma tampa (B), um tubo do injetor (C), um injetor (D) e uma grelha de aço (E).

**Taça de vidro (A)**

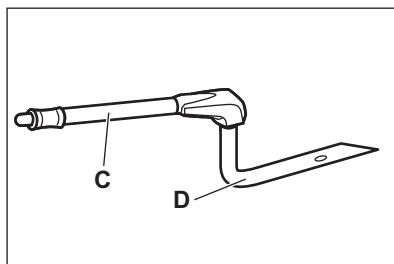


**Tampa (B)**

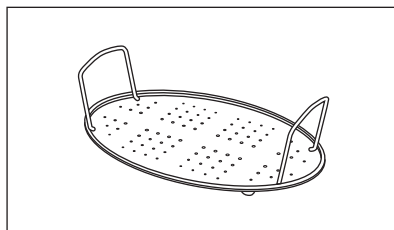


## Injetor, tubo do injetor e uma grelha de aço.

O tubo do injetor (C) serve para cozer a vapor, o injetor (D) destina-se a cozer com vapor direto.



Grelha de aço (E)



- Não coloque a assadeira dietética sobre superfícies frias ou molhadas.
- Não verta líquidos frios para a assadeira dietética quando estiver quente.
- Não utilize a assadeira dietética sobre uma superfície quente de cozedura.

- Não limpe a assadeira dietética com produtos abrasivos, esfregões ou pós.

### 9.5 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

- Passo 1** Coloque a assadeira dietética na grelha de aço e cubra-a com a tampa. Coloque o tubo do injetor no orifício da tampa. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a partir de baixo.
- Passo 2** Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.
- Passo 3** Regule o forno para a função de cozedura a vapor.

### 9.6 Cozedura com vapor direto

Coloque a assadeira dietética sobre a grelha de aço. Adicione alguma água. Não utilize a tampa.

#### AVISO!

O injetor pode estar quente quando o forno está a funcionar. Utilize sempre luvas para forno. Retire o injetor do forno quando não utilizar a função de vapor.

- Passo 1** Ligue o injetor com o tubo do injetor. Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.

**Passo 2** Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira a partir de baixo. Certifique-se de que o tubo do injetor não está preso. Mantenha o injetor afastado do elemento de aquecimento.

**Passo 3** Regule o forno para a função de cozedura a vapor.

Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe grande, coloque o injetor no interior dos alimentos.

## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.**

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.  
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



OK - mantenha premido para ligar a função.  
É emitido um sinal sonoro.

OK - mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

### 10.2 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

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

(°C)	(h)
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

### 10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## 11. SUGESTÕES E DICAS

### 11.1 Recomendações para cozinhar








A temperatura e os tempos de cozadura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.






O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozadura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

### 11.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

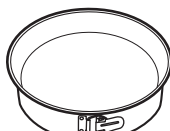
### 11.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



Forma para piza

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro



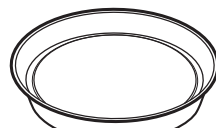
Assadeira

Escuro, não refletor  
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocêrâmica  
8 cm de diâmetro,  
5 cm de altura










Forma com base para flan








Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

### 11.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



**Agentes de limpeza**

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



**Utilização diária**

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



**Acessórios**

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

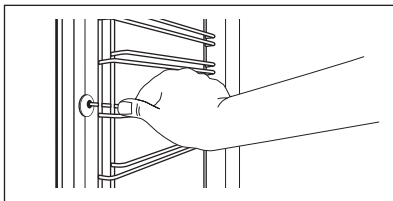
Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

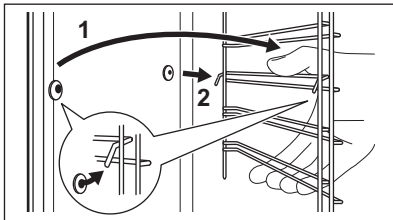
**Passo 1** Desligar o forno e aguardar até estar frio.

**Passo 2** Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



**Passo 3** Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

**Passo 4** Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

### AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

### Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

### Limpeza pirolítica

**Passo 1**

Aceda ao menu: Limpeza  $\text{mf}$  / .

#### Opção

#### Duração

C1 - Limpeza ligeira

1 h

C2 - Limpeza normal

1 h 30 min

C3 - Limpeza completa

2 h 30 min

**Passo 2**

OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.


**Passo 3**

OK – prima para iniciar a limpeza.

**Passo 4**

Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## Limpeza pirolítica


**i** Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .

### Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

## 12.4 Aviso de limpeza

### O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura. Para desligar o lembrete, introduza o Menu e selecione Definições, Aviso de limpeza.

## 12.5 Como limpar: Depósito de água

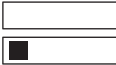



- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Passo 1</b> | Desligue o forno.   |
| <b>Passo 2</b> | Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.   |
| <b>Passo 3</b> | Verta água para a gaveta da água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde durante 60 min.  |
| <b>Passo 4</b> | Ligue o forno e selecione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura para 230°C. Desligue o forno após 25 minutos e aguarde até que esteja frio.        |
| <b>Passo 5</b> | Ligue o forno e selecione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura entre 130 e 230°C. Desligue o forno após 10 minutos e aguarde até que esteja frio. |

**i** Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.

### Quando a limpeza termina:

Desligue o forno.	Esvazie o depósito da água. Consulte em "Utilização diária" o capítulo "Esvaziar o depósito de água".	Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.	Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.
-------------------	---	---	--

A tabela abaixo apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a qualidade da água. Quando a dureza da água exceder o nível 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

Dureza da água		Tira de teste	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água	Limpe o depósito de água a cada
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 50	macia	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	moderadamente dura	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		superior a 151	muito dura	30 ciclos - 1 mês

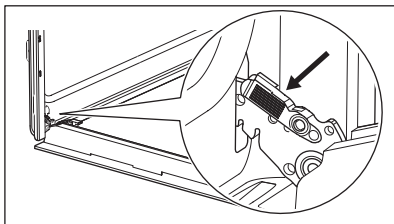
## 12.6 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

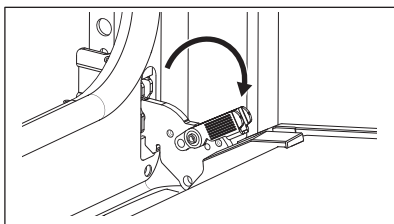
### CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

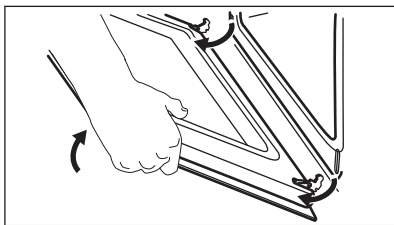
**Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



**Passo 2** Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.

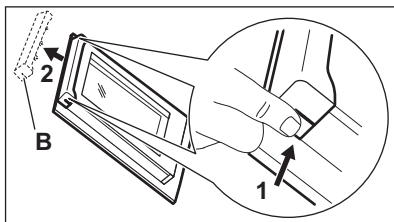


**Passo 3** Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



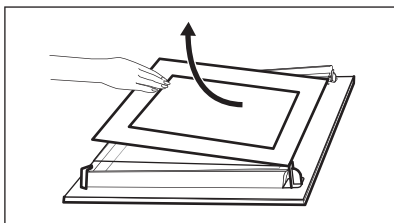
**Passo 4** Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

**Passo 5** Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



**Passo 6** Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

**Passo 7** Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



**Passo 8** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

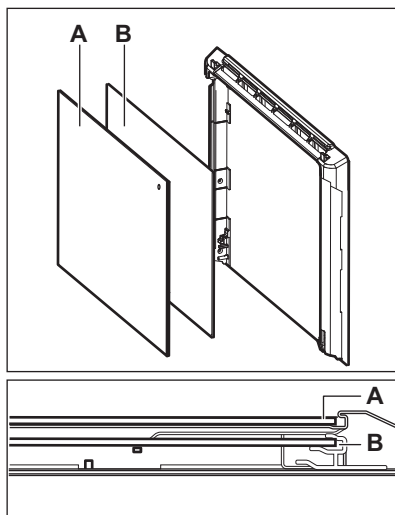
**Passo 9** Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A e B) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



## 12.7 Como substituir: Lâmpada

### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

### Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O aparelho não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.

Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Limpeza	
Problema	Verificar se...

## Limpeza

Existe água na cavidade do aparelho.

Não existe demasiada água no depósito de água.



- o indicador está desligado.

Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no aparelho e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.



- o indicador está ligado.

Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.

A cozedura a vapor não funciona.

Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.

A cozedura a vapor não funciona.

Existe água no depósito de água.

Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.

Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.

## 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Índice de Eficiência Energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1

Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o

calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 15. ESTRUTURA DO MENU

### 15.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
---------	---------	---------	---------	---------



- seleccione para entrar no Menu.

Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima **OK**.

Selecione a definição.

**OK** - prima para confirmar a definição.

Ajuste o valor e prima **OK**.

Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.

### Menu estrutura.

Cozedura assistida

Limpeza

Definições

### Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07	Luz	Ligado/Desligado	08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
11	Versão do software	Verificar	12	Restaurar configurações	Sim / Não

## 16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

# Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



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



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	345
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	348
3. INSTALAREA.....	351
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	353
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	353
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	354
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	355
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	360
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	362
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	365
11. INFORMAȚII ȘI SFĂTURI.....	366
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	369
13. DEPANARE.....	374
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	376
15. STRUCTURA MENIULUI.....	377
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	378

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

## **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.

- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm

Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un șteacă și un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

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

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

### 2.3 Utilizarea

#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățarea pirolitică

### **AVERTISMENT!**

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

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice.

Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.

- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Gătirea cu abur

### **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

## 2.7 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

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

### 2.8 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați doar piese de schimb originale.

### 2.9 Eliminare

#### **⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

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

## 3. INSTALAREA

#### **⚠ AVERTISMENT!**

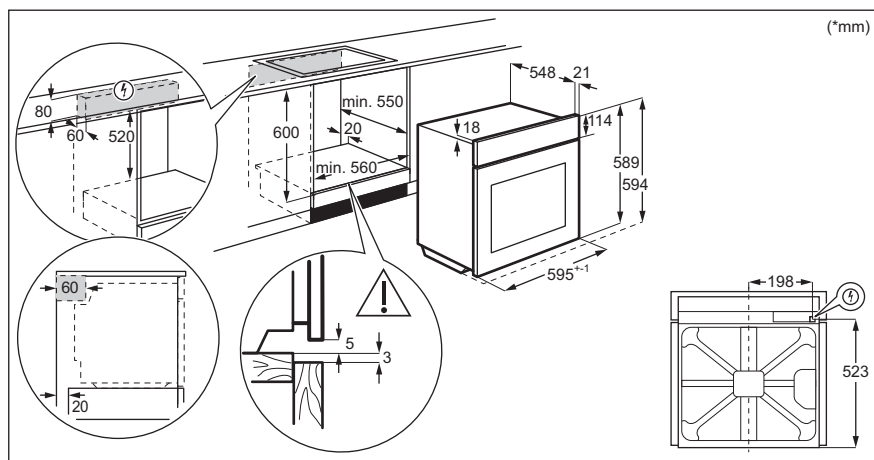
Consultați capitolele privind siguranța.

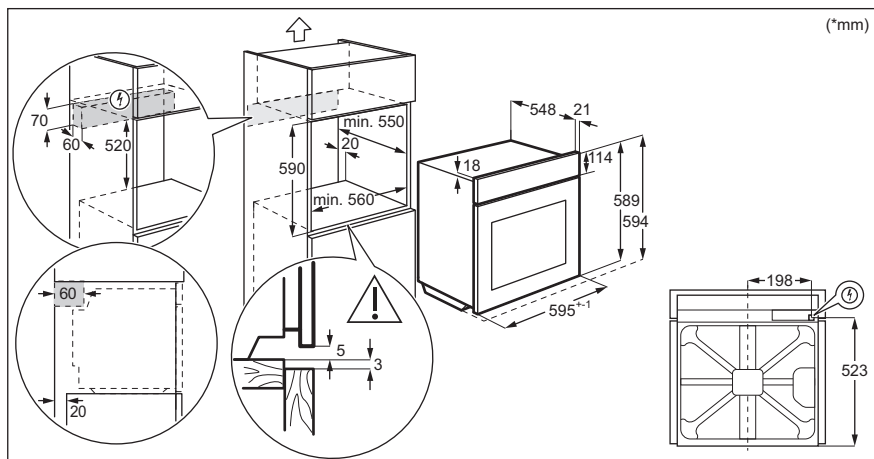
### 3.1 Încorporarea



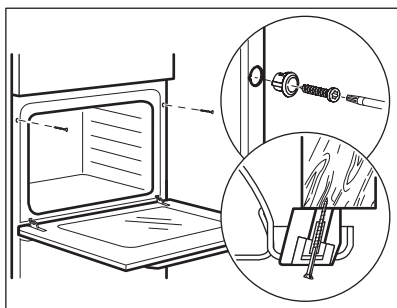
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



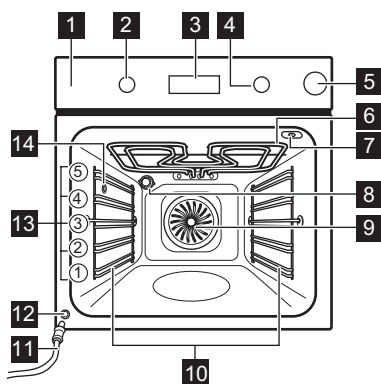


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Sertar pentru apă
- 6 Element de încălzire
- 7 Priză pentru senzorul de gătire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Țeavă de evacuare
- 12 Supapă de evacuare a apei
- 13 Poziții raft
- 14 Alimentare cu abur

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor de gătire**  
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

## 5. PANOUL DE COMANDĂ

### 5.1 Butoane de selectare retractabile

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

### 5.2 Prezentarea panoului de comandă

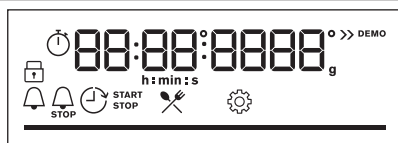
Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul. Rotiți butonul de selectare pentru

funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.



OK

## 5.3 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie.

### Indicatorii afișajului

#### Indicatori de bază



Blocare



Gătire asistată



Curățare



Setări



Încălzire rapidă

#### Indicatoare cronometru



Cronometru



Timp de terminare



Temporizare



Cronometru numărătoare directă

**Bară de progres** - pentru temperatură sau timp.  
Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.

#### Indicator pentru rezervorul de apă



Senzor de gătire Indicator



## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:



00:00


Setarea timpului. Apăsați OK.

## 6.2 Preîncălzirea inițială

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

**Pasul 1** Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

**Pasul 2** Setează temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.

**Pasul 3** Setează temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Modul de setare Funcții de încălzire

**Pasul 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

**Pasul 2** Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

#### Gătire la abur

**Pasul 1**



**Pasul 2**



**Pasul 3**



**Pasul 4**



**Pasul 5**



Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.

Umpleți sertarul pentru apă cu 900 ml de apă.

Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.

Selectați funcția de gătire cu abur.

Setați temperatura.

### 7.2 Funcții de încălzire










**Funcția de încălzire**

**Utilizare**



**Aer cald cu ventilație**

Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Încalzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Umiditate scăzută	Funcția este potrivită pentru carne, pasăre, preparate coapte și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă împreună cu o crustă crocantă.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 Încalzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Se utilizează căldura reziduală. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre: Aer cald umed.
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

### 7.3 Note despre: Aer cald umed

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

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

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

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

### 7.4 Rezervorul de apă

#### Indicator pentru rezervorul de apă



Rezervorul este plin.



Rezervorul este pe jumătate plin.

### Indicator pentru rezervorul de apă



Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.

### Indicator pentru rezervorul de apă

Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a cavității. Îndepărtați apa cu un burete.

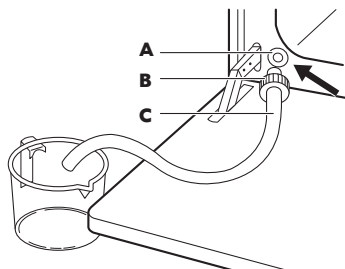
### Goliți rezervorul de apă

**Pasul 1** Opriti cuptorul, lăsați-l cu ușa deschisă și așteptați până când cuptorul este rece.

**Pasul 2** Conectați țeava de evacuare (C) la supapa de evacuare (A) prin conectorul (B).

**Pasul 3** Țineți capătul țevii sub nivelul de A și împingeți în mod repetat B pentru a colecta apa rămasă.

**Pasul 4** Desfaceți C și B și uscați cuptorul cu un burete moale.



## 7.5 Cum se setează: Gătire asistată

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

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

**Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:**

- Senzor de gătire

**Gradul până la care este gătit un preparat:**

- În sânge
- Mediu
- Bine făcut

**Pasul 1**



Intrați în Meniu.

**Pasul 2**



Selectați Gătire asistată.  
Apăsați OK.

**Pasul 3**



P1 - P...

Selectați preparatul. Apăsați OK.

**Pasul 4**



OK

Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

## 7.6 Gătire asistată

### Legendă



Senzor de gătire disponibil. Așezați Senzor de gătire în cea mai groasă parte a vasului.  
Aparatul se oprește când temperatura setată de Senzor de gătire este atinsă.

### Legendă




















Adăugați apă la rezervor.



































Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.

## Legendă

 Nivel raft.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1	Friptură de vită, în sânge		
P2	Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3	Friptură de vită, bine făcut		
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / fierebere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
P9	File de vită, în sânge (gătire lentă)		
P10	File de vită, mediu (gătire lentă)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcută (gătire lentă)		
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2; tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 <b>cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	  2; friptură la <b>tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	 2; preparat caserole pe <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	  3 <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  2; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 <b>tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; <b>cratiță adâncă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2 <b>tavă de gătit</b> Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatice favorite.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe <b>raft de sârmă</b>
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml; <b>tavă de gătit</b>
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
P30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe <b>raft de sârmă</b>

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>P31</b> Negresa	2 kg de aluat	3 cratiță adâncă
<b>P32</b> Brișe cu ciocolată	-	2;  100 - 150 ml; tavă pentru brișe pe raft de sârmă
<b>P33</b> Bucată de prăjitură	-	2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
<b>P34</b> Cartofi copti	1 kg	2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
<b>P35</b> Cartofi wedges	1 kg	3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
<b>P36</b> Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
<b>P37</b> Crochete, congelate	0.5 kg	3; tavă de gătit
<b>P38</b> Cartofi, congelați	0.75 kg	3; tavă de gătit
<b>P39</b> Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	12; prepat caserolă pe raft de sârmă
<b>P40</b> Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	1; prepat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
<b>P41</b> Pizza proaspătă, subțire	-	2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
<b>P42</b> Pizza proaspătă, grosă	-	2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
<b>P43</b> Quiche	-	2; formă pentru copt raft de sârmă
<b>P44</b> Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
<b>P45</b> Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă




## 8. FUNCȚIILE CEASULUI







### 8.1 Funcțiile ceasului








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

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

## 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

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

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

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

## Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5	Pasul 6
					
Selecționați funcția de gătire.	Apăsăți în mod repetat: 	Afișajul arată: timpul START 	Setați ora de start. Apăsăți: OK.	Afișajul indică: --:-- STOP 	Setați ora de sfârșit. Apăsăți: OK.

 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

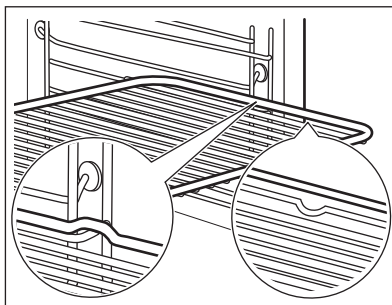
### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

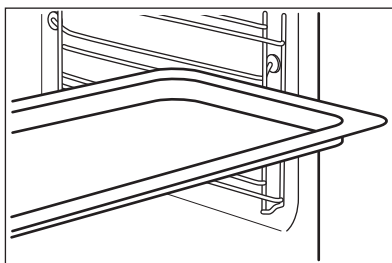
#### Raft sârmă:

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



#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



## 9.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului.

**Există două temperaturi care trebuie setate:**

°C  
Temperatura cuptorului.

  
Temperatura zonei de mijloc.

**Pentru rezultate optime de gătire:**

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

## 9.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire

**Pasul 1** Porniți cuptorul.

**Pasul 2** Setează o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

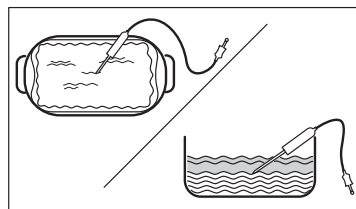
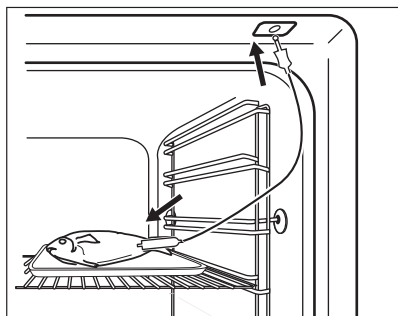
**Pasul 3** Introduceți: Senzor de gătire.

### Carne, pasăre și pește

Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai grosă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

### Caserolă

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul case-roliei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.



**Pasul 4** Conectați Senzor de gătire la priza din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.

**Pasul 5**  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

**Pasul 6** OK - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

**Pasul 7** Scoateți Sensor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.

**⚠️ AVERTISMENT!**

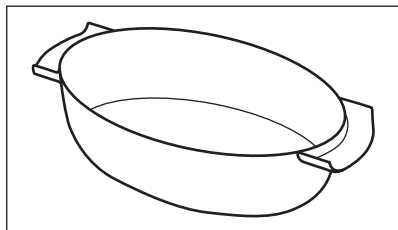
Există pericolul de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

## 9.4 Accesorii pentru gătitul cu abur

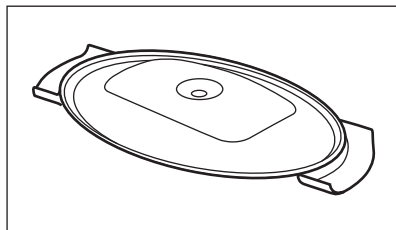
**Vasul pentru gătit meniu dietetic pentru funcțiile de gătit cu abur**

Vasul pentru gătit meniu dietetic este format dintr-un bol de sticlă (A), un capac (B), tub injector (C), injector (D) și un grill de oțel (E).

**Bol de sticlă (A)**

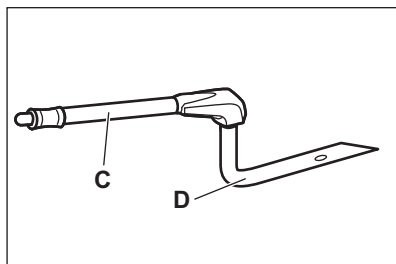


**Capac (B)**

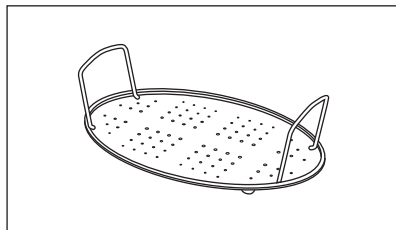


**Injector, tub injector și grill din oțel.**

Tubul injector (C) este pentru gătitul la abur, injectorul (D) este pentru gătitul la abur direct.



**Grill din oțel (E)**



- Nu puneți vasul pentru coacere fierbinte pe suprafețe reci / ude.
- Nu turnați lichide reci în vasul de gătit atunci când acesta este fierbinte.

- Nu utilizați vasul de gătit pe o suprafață de gătit fierbinte.
- Nu curățați vasul de gătit cu agenți abrazivi, degresanți și pudră.

## 9.5 Gătirea la abur într-un vas pentru gătit dietetic

<b>Pasul 1</b>	Puneți vasul de copt pe grill-ul din oțel și acoperiți-l cu capacul. Introduceți tubul injector în orificiul din capac. Puneți vasul de copt pe a doua poziție pentru raft.
<b>Pasul 2</b>	Conectați tubul injector la alimentarea cu abur.
<b>Pasul 3</b>	Setați cuptorul pentru funcția de gătire cu abur.

## 9.6 Gătire directă cu abur

Puneți vasul de copt pe grill-ul din oțel. Adăugați puțină apă. Nu utilizați capacul.

### AVERTISMENT!

Injectorul poate fi fierbinte atunci când cuptorul funcționează. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor. Scoateți injectorul din cuptor atunci când nu utilizați funcția abur.

<b>Pasul 1</b>	Conectați injectorul cu tubul injector. Conectați tubul injector la alimentarea cu abur.
<b>Pasul 2</b>	Puneți vasul de copt pe prima sau a doua poziție pentru raft. Verificați dacă tubul injector nu este blocat. Țineți injectorul departe de elementul de încălzire.
<b>Pasul 3</b>	Setați cuptorul pentru funcția de gătire cu abur.

Când gătiți alimente cum ar fi pui, rață, curcan sau pește mare, puneți injectorul în alimente.

## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE


### 10.1 Blocare


#### Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.





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



 OK - apăsați lung pentru a dezactiva.

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

### 10.2 Oprirea automată

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

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

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Temporizare.

### 10.3 Ventilator de răcire

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

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 11.1 Recomandări pentru gătit








Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

### 11.2 Aer cald umed

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

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

		 (°C)		 (min)
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omeletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

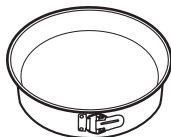
### 11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



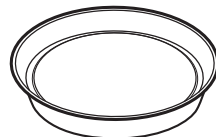
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică  
Diametru de 8 cm,  
înălțime de 5 cm










Tavă rotundă pentru tarte








Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

## 11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

### Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Observații privind curățarea



Agenti de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

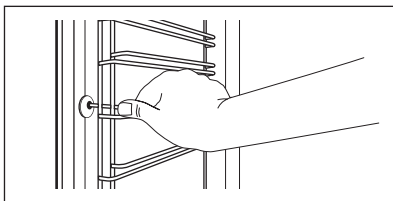
Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

### 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

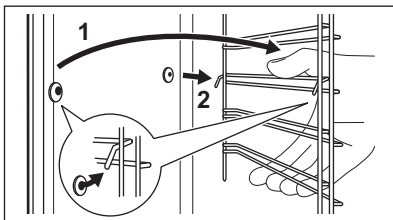
**Pasul 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

**Pasul 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



## 12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

### **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri.

### **ATENȚIE!**

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

### Înainte de Curățare pirolitică:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

### Curățare pirolitică

**Pasul 1**

Intrați în meniul: Curățare  $m/m$ .

#### Opțiune

#### Durata

C1 - Curățare ușoară

1 h

C2 - Curățare normală

1 h 30 min

C3 - Curățare profundă

2 h 30 min

**Pasul 2**

OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.


**Pasul 3**

OK - apăsați pentru a porni curățarea.

**Pasul 4**

După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## Curățare pirolitică


**i** Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .

### La terminarea curățării:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Curățați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 12.4 Semnal De Reamintire La Curățare

### Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.

 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire. Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

## 12.5 Cum se curăță: rezervorul de apă

**Pasul 1** Oprii cuptorul.

**Pasul 2** Puneți o cratiță adâncă sub alimentarea cu abur.

**Pasul 3** Turnați apă în sertarul pentru apă: 850 ml. Adăugați acid citric: 5 lingurițe. Așteptați 60 min.

**Pasul 4** Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura la 230 °C. Oprii cuptorul după 25 min și așteptați să se răcească.

**Pasul 5** Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura între 130 și 230 °C. Oprii cuptorul după 10 minute și așteptați să se răcească.

**i** Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, goliți rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.

### La terminarea curățării:

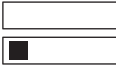



Oprii cuptorul.

Goliți rezervorul de apă. Consultați capitolul Utilizarea zilnică, „Golirea rezervorului de apă”.

Clătiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.

Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.

Tabelul de mai jos indică intervalul de durezza a apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de calciu și calitatea apei. Când durezza a apei este mai mare de 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

Duritate apă		Bandă de test	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei	Curățați rezervorul de apă la fiecare
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	moale	75 de cicluri - 2,5 luni
2	8 - 14		51 - 100	duritate moderată	50 de cicluri - 2 luni
3	15 - 21		101 - 150	dură	40 de cicluri - 1,5 luni
4	22 - 28		peste 151	foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

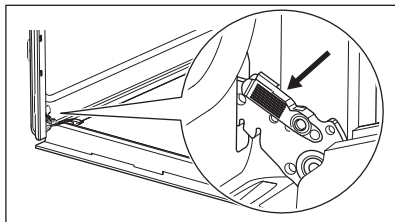
## 12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

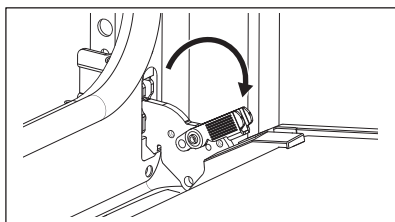
### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

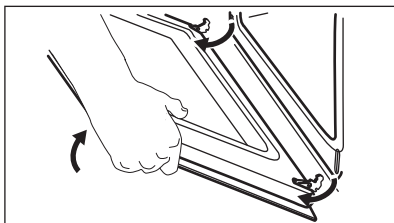
**Pasul 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



**Pasul 2** Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.

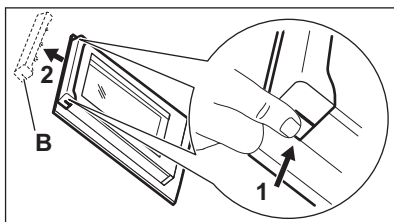


**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicăți și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



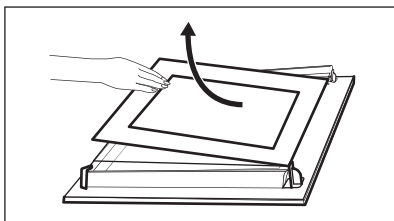
**Pasul 4** Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.

**Pasul 5** Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



**Pasul 6** Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

**Pasul 7** Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



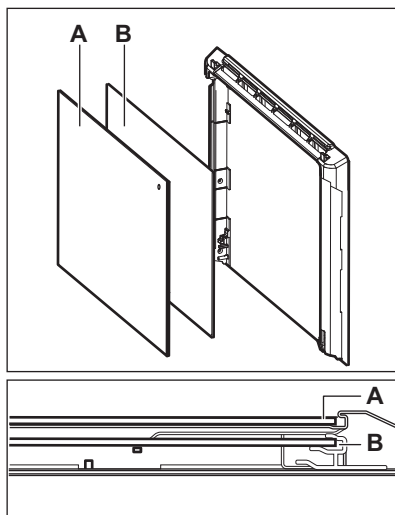
**Pasul 8** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 9** După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă, fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



## 12.7 Cum se înlocuiește: Bec

### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

**Pasul 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

**Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

**Pasul 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

**Pasul 4** Montați capacul de sticlă.



## 13. DEPANARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.
Componente	
Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.	
Curățare	
Problemă	Verificați dacă...
Există apă în cavitatea aparatului.	Nivelul apei din rezervor este prea mic.
 - indicatorul este stins.	Nu există suficientă apă în rezervorul de apă. Dacă începe să se scurgă apă în aparat și indicatorul este în continuare oprit, contactați un Centru de service autorizat.
 - indicatorul este aprins.	Nu există suficientă apă în rezervor. Dacă rezervorul este plin și indicatorul tot mai este aprins, contactați un Centru de service autorizat.

## Curățare

Gătirea cu abur nu funcționează.	Nu există depuneri de calcar în orificiul de admisie a aburului.
Modul de gătire la abur nu funcționează.	Există apă în rezervor.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei minute sau curge apă din orificiul de alimentare cu abur.	Nu există depuneri de calcar în orificiul de admisie a aburului. Curățați rezervorul de apă.

## 13.2 Date pentru service

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

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

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

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

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

## 14.2 Economisirea de energie



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

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

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

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

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

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

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

### Gătire cu lumina stinsă

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

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.


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

## 15. STRUCTURA MENIULUI

### 15.1 Meniu

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

## Meniu structură

Gătire asistată 


Curățare 


Setări 

## Setări

01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	06	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
07	Iluminare	Pornit/Oprit	08	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
09	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	10	Modul demo	Codul de activare: 2468
11	Versiunea software	Verificare	12	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

## 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## 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.....	379
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	381
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	385
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	387
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	387
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	388
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	389
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	395
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	396
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	400
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	401
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	404
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	409
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	411
15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	412
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	413

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.

- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- 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 додире 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 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

### 2.3 Употреба

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.

- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице 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

врео и врео 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/остаје 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!

Опасност од повређивања 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.

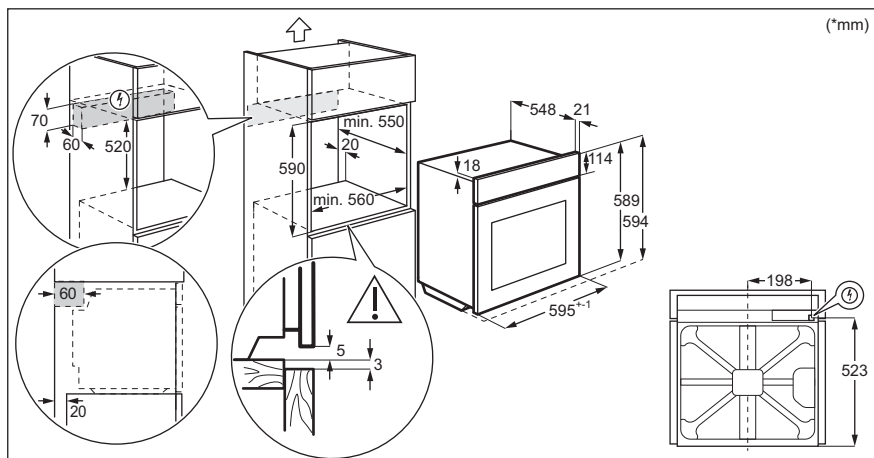
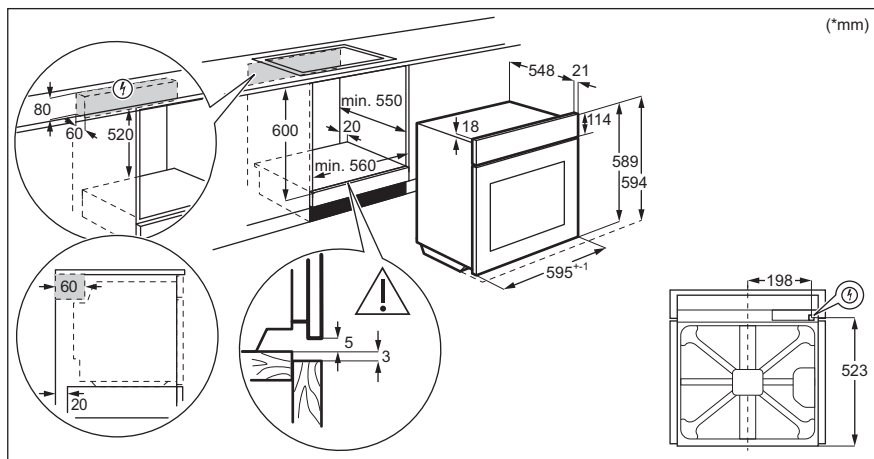
## 3.1 Уграђивање



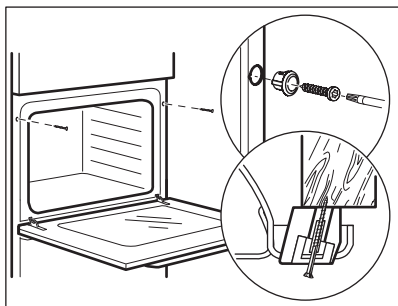
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



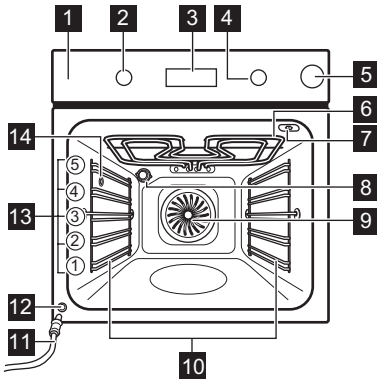


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Фиока за воду
- 6 Грејни елемент
- 7 Утичница температурног сензора
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Носач решетке, покретни
- 11 Одводна цев
- 12 Вентил за одвод воде
- 13 Положаји решетке
- 14 Црево за пару

### 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Температурни сензор**  
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**  
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

### 5.1 Дугмад која се увлаче

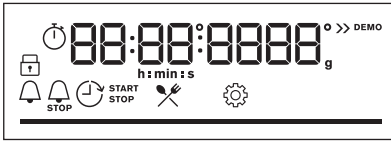
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 5.2 Преглед командне табле

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај. Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

				
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање

## 5.3 Дисплеј



Дисплеј са кључним функцијама.

### Индикатори дисплеја

#### Основни показатељи



Контролна брава



Потпомогнута припрема



Чишћење



Подешавања



Брзо загревање

#### Индикатори времена



Тајмер



Крај



Време одлагања



Тајмер током рада

**Трака напретка** – за температуру или време.  
Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.



#### Индикатори резервоара за воду



Температурни сензор индикатор



## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:




00:00


Подесите тајмер. Притисните **OK**.

### 6.2 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

**Корак 1** Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.

**Корак 2** Подесите максималну температуру за функцију:   
Оставите пећницу да ради 1 ч.

**Корак 3** Подесите максималну температуру за функцију:   
Оставите пећницу да ради 15 мин.

 Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Како да подесите: Функције загревања

**Корак 1** Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

**Корак 2** Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

#### Кување на пари

Корак 1

Корак 2

Корак 3

Корак 4

Корак 5



Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.

Напуните фиоку за воду са 900 ml воде.

Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.

Изаберите функцију загревања на пари.

Подесите температуру.

### 7.2 Функције загревања










Функција загревања

Примена



Печење уз равни вентил.

За печење на највише три положаја полице истовремено и сушење хране. Подесите температуру 20–40 °C ниже него за функцију Загревање одозго/одоздо.

Функција загревања	Примена
 Загревање одозго/ одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Ниска влажност	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.
 Влажно печење уз вентилатор	Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од подешене температуре. Користи се преостала топлота. Снага грејања може да се смањи. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

### 7.3 Напомене на: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на

највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

## 7.4 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.

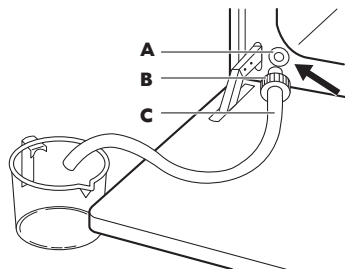
### Пражњење резервоара за воду

**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.



## 7.5 Како да подесите:Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

**Приликом кувања неких јела, можете да користите и:**


- Температурни сензор




**Степен до ког се јело кува:**














- Слабо печено
- Средња
- Добро печено














Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
 ≡	 ✂	 P1 - P...	 OK
Уђите у мени.	ИзаберитеПотпомогнута припрема. Притисните тастер OK.	Изаберите јело. Притисните OK.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.






























## 7.6 Потпомогнута припрема




Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљем делу посуде. Апарат се искључује када се достигне подешена Температурни сензор температура.

Легенда	
	Додајте воду у резервоар.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>P1</b> Говеђе печење, слабо печено		  2; плех за печење
<b>P2</b> Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P3</b> Говеђе печење, добро печено		
<b>P4</b> Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	   3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>
		Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P5</b> Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>
		Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
<b>P6</b> Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
<b>P7</b> Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; плех за печење
		Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P8</b> Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
<b>P9</b> Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
<b>P10</b> Филе говедине, средње печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; плех за печење
		Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P11</b> Филе говедине, печен (споро печење)		
<b>P12</b> Печена телетина (нпр. плећа)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>
		Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 2; <b>плек за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
P16	Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	 2; посуда за печење на <b>плеку за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	 2; посуда за касеролу на <b>плеку за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>плек за печење</b> Користите омиљене зачине.
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	-	 3; <b>плек за печење</b> Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	 2; <b>дубоки тигањ</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	 2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 2; <b>плек за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 цм на <b>решеткастој полици</b>
P28	Колач од јабука	-	  2;  100 – 150 ml; <b>плех за печење</b>
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
P30	Пита с јабукама	-	  2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 цм на <b>решеткастој полици</b>
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; <b>дубоки тигањ</b>
P32	Чоколадни мафини	-	  2;  100 – 150 ml; <b>плех за мафине на решеткастој полици</b>
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнути	0.5 kg	 3; <b>плех за печење</b>
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; <b>плех за печење</b>
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 12; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b>
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; <b>плех за печење</b> на <b>решеткастој полици</b>

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	 2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата


Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: <b>ОК</b> .

## Како да подесите: Тајмер

### Корак 1



Притисните: 

Дисплеј приказује:  
0:00  


### Корак 2




Подесите Тајмер

### Корак 3



Притисните: **ОК**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

## Како да подесите: Време кувања


### Корак 1




Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

### Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:  
0:00  
  
STOP

### Корак 3




За подешавање времена кувања.

### Корак 4



Притисните: **ОК**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

## Како да подесите: Време одлагања


### Корак 1



Изаберите функцију загревања.

### Корак 2



Узастопно притискајте: 

### Корак 3



Подесите време почетка.

### Корак 4



Притисните: **ОК**.

### Корак 5



Подесите време завршетка.

### Корак 6



Притисните: **ОК**.

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

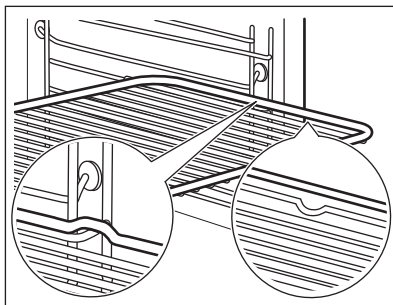
### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

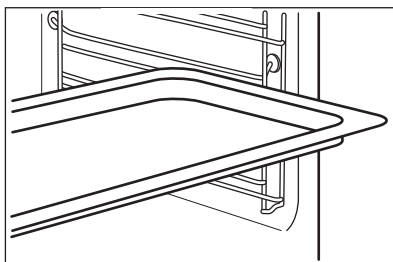
#### Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



#### Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



## 9.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране.

**Треба да се подесе две температуре:**



Температура пећнице.



Температура у средини.

**За најбоље резултате кувања:**

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

## 9.3 Како да користите: Температурни сензор

**Корак 1** Укључите рерну.

**Корак 2** Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

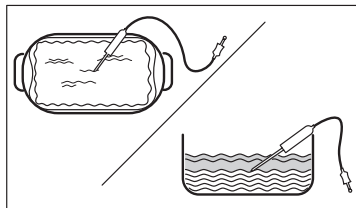
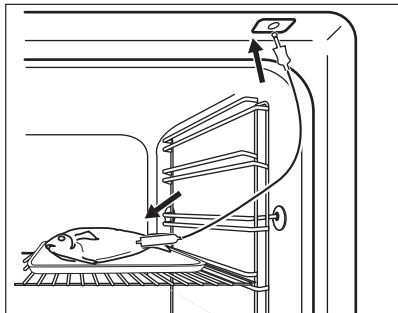
**Корак 3** Поставите: Температурни сензор.

**Месо, живина и риба**


**Касерола**

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



**Корак 4** Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.

**Корак 5**  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

**Корак 6** **ОК** – притисните да бисте потврдили.  
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

**Корак 7** 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.

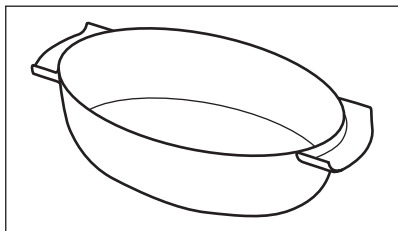
## 9.4 Прибор за кување на пари

### Посуда за дијетално печење за функције кувања на пари

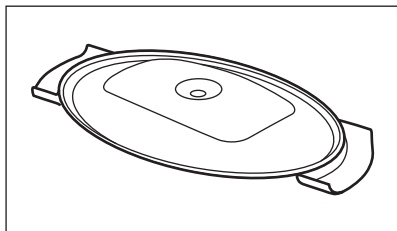
Посуда за дијетално печење састоји се од стаклене посуде (А), поклопца (В), цеви

бризгаљке (С), бризгаљке (D) и челичне решетке (Е).

Стаклена посуда (А)

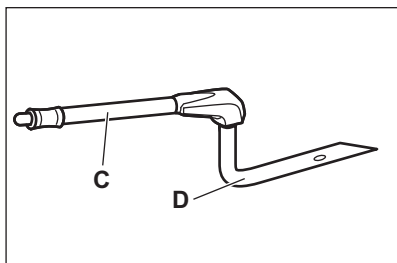


Поклопац (В)

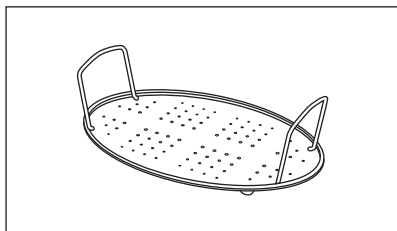


Бризгаљка, цев бризгаљке и челична решетка.

Цев бризгаљке (С) служи за кување на пари, а бризгаљка (D) за кување на директној пари.



Челична решетка (Е)



- 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

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Корак 1</b> | 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. |
| <b>Корак 2</b> | Прикључите цев бризгаљке на цево за пару.  |
| <b>Корак 3</b> | 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 Контролна брава


#### Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.





 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.

 ОК – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

### 10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

 (°C)

 (ч)

250 - максимално

3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

### 10.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## 11. КОРИСНИ САВЕТИ

### 11.1 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

		 (°C)		 (мин)
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
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

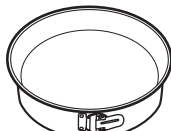
### 11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



Плех за пицу

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 cm



Посуда за печење

Таман, нерелефтујући  
Пречник 26 cm



Мала посуда за печење

Керамички  
Пречник 8 cm,  
висина 5 cm










Плех за флан








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 см	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 см	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 см	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 см	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.

				 (°C)	 (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.

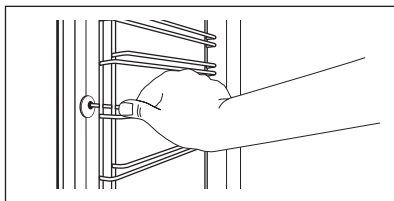
Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

### 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

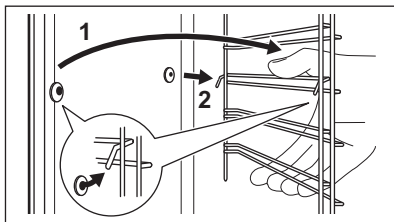
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извучите 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: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

### ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

### Пре Пиролитичко чишћење:


Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.

### Пиролитичко чишћење

**Корак 1**

Уђите у мени: Чишћење 

Опција	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min

**Корак 2** ОК – притисните да изаберете програм чишћења.

**Корак 3** ОК – притисните да покренете чишћење.

**Корак 4** Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

## Пиролитичко чишћење

**i** Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: .

### Када се чишћење заврши:


Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

## 12.4 Подсетник за чишћење

### Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.

 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.

Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

## 12.5 Како да очистите: Резервоар за воду

**Корак 1** Искључите рерну.

**Корак 2** Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.

**Корак 3** Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 минута.

**Корак 4** Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230°C. Искључите пећницу након 25 минута и сачекајте да се охлади.

**Корак 5** Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру између 130°C и 230°C. Искључите пећницу након 10 минута и сачекајте да се охлади.

**i** Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.

### Када се чишћење заврши:

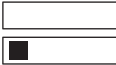



Искључите рерну.

Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Празњење 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 калци- јума (mg/l)	Класифика- ција воде	Очистите ре- зервоар за воду на сва- ких
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

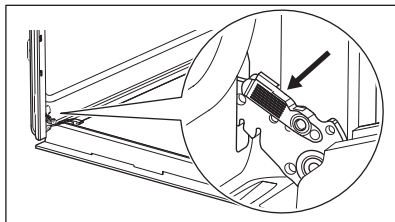
## 12.6 Како да скинете и монтирате: Врата

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”.

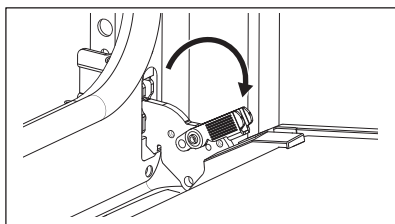
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

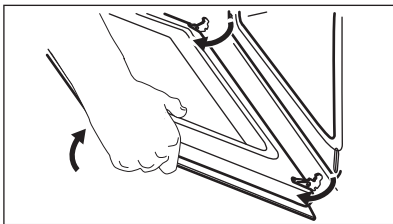
**Корак 1** Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



**Корак 2** Подигните и повуците бравице док не кликну.

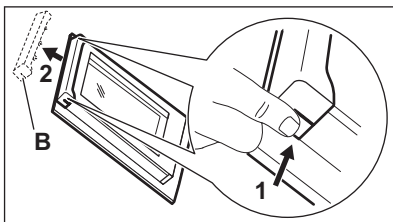


**Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



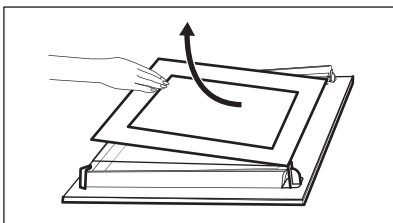
**Корак 4** Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.

**Корак 5** Притисните оквир врата (В) 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.

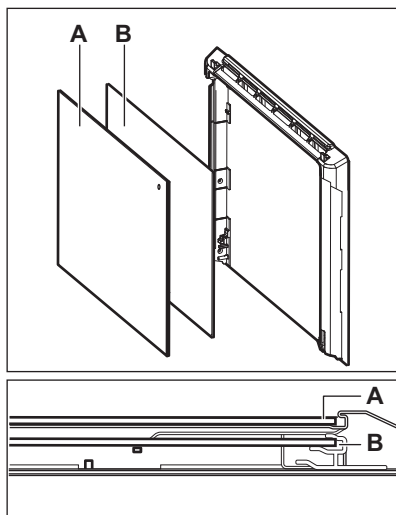


**Корак 8** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**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 °С. |
| <b>Корак 4</b> | Поставите стаклени поклопац.  |

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 13.1 Шта учинити ако...


У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Апарат се не укључује или не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковарено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковарено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Чишћење	
Проблем	Проверите...
Има воде у унутрашњости апарата.	У резервоару за воду нема превише воде.
 – индикатор је искључен.	У резервоару за воду има довољно воде. Уколико вода почне да цури у уређај, а индикатор је и даље искључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.

## Чишћење

 – индикатор је укључен.

У резервоару има довољно воде. Ако је резервоар пун, а индикатор је и даље укључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Кување на пару не ради.

У отвору за црево за пару нема наслага каменца.

Кување на пару не ради.

У резервоару за воду има воде.

Пражњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за црево за пару.

У отвору за црево за пару нема наслага каменца. Очистите резервоар за воду.

## 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
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

	EOC6P77V	33.7 kg
Маса	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 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

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј

приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или 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

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5



– изаберите за улаз у Мени.

Изаберите опцију из структуру Мени и притисните **OK**.

Изаберите подешавање.

**OK** – притисните да бисте потврдили подешавања.

Прилагодите вредност и притисните **OK**.

Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

### Мени структура

Потпомогнута припрема

Чишћење

Подешавања

### Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	10	Демо режим	Активациони код: 2468
11	Верзија софтвера	Провера	12	Поништи сва подешавања	Да/Не

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

# 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.....	414
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	416
3. NAMESTITEV.....	419
4. OPIS IZDELKA.....	421
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	421
6. PRED PRVO UPORABO.....	422
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	423
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	428
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	430
10. DODATNE FUNKCIJE.....	433
11. NAMIGI IN NASVETI.....	434
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	437
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	442
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	444
15. STRUKTURA MENIJA.....	445
16. SKRB ZA OKOLJE.....	445

## 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.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- 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 namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
--	--------------

Širina omarice	560 mm
----------------	--------

Globina omarice	550 (550) mm
-----------------	--------------

Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtne dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne 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 vtičajte vtiča.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. 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. Ploščo omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne 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 nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topli ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolitično čiščenje

### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlape iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem pregrevanju.

- 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!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

- 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 zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

# 3. NAMESTITEV

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

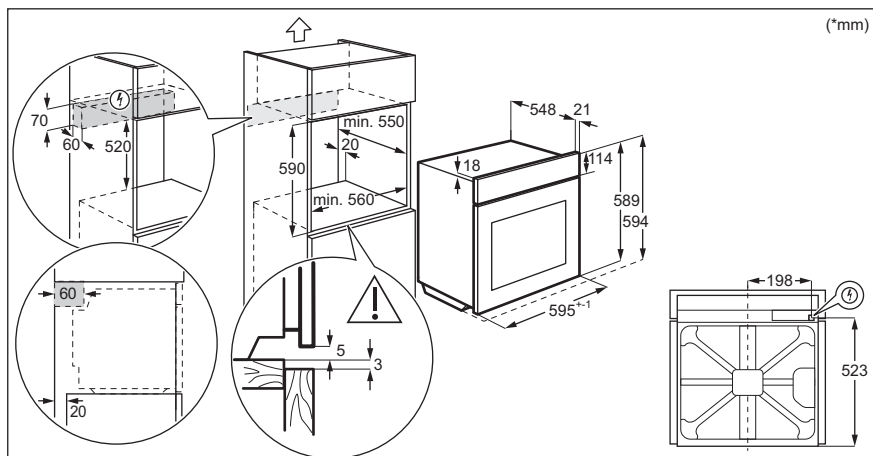
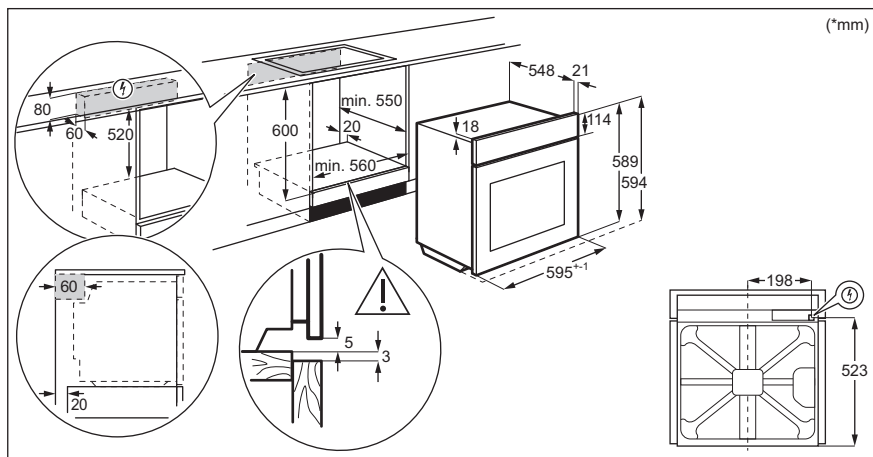
## 3.1 Vgradnja



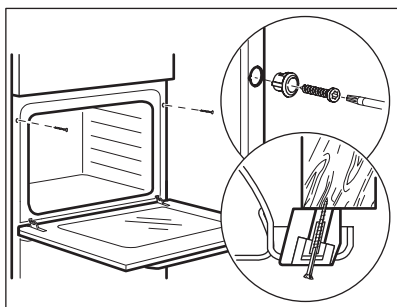
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



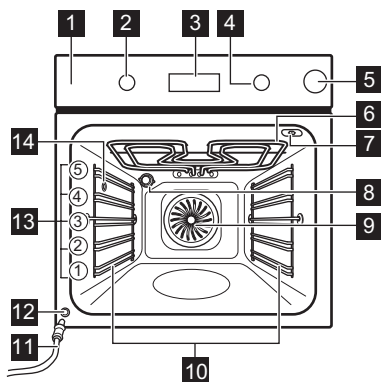


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Predal za vodo
- 6 Grelnik
- 7 Vtičnica za tipalo za jedi
- 8 Luč
- 9 Ventilator
- 10 Nosilec police, snemljiv
- 11 Odtočna cev
- 12 Ventil za odvod vode
- 13 Položaji polic
- 14 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 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

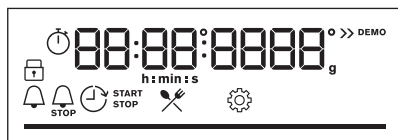
Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Pregled upravljalne plošče

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.

				OK
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Sonda za hrano	Potrditev nastavitve

## 5.3 Prikazovalnik



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

### Indikatorji prikazovalnika

#### Osnovni indikatorji



Ključavnica



Kuharski pomočnik



Čiščenje



Nastavitve



Hitro segrevanje pečice

#### Prikazovalniki programske ure



Odštevalna ura



STOP  
Konec



Zamik vklopa



Čas delovanja

**Vrstica napredovanja** – za temperaturo ali uro.  
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

#### Indikatorji posode za vodo



Sonda za hrano indikator



## 6. PRED PRVO UPORABO



**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:




00:00


Nastavite programsko uro. Pritisnite **OK**.

## 6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

**1. korak** Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

**2. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 1h.

**3. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15min.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

**1. korak** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

**2. korak** Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

#### Priprava jedi s paro

1. korak



Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.

2. korak



Napolnite predal za vodo z 900 ml vode.

3. korak



Predal za vodo pritisnite v prvotni položaj.

4. korak



Izberite funkcijo gretja s paro.

5. korak



Nastavite temperaturo.

### 7.2 Funkcije pečice










Funkcija pečice

Aplikacija



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Vlaga nizka	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in mesne zvitke. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.
 Pizza funkcija	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je namenjena varčevanju z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljenе temperature. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje "Vsakodnevna uporaba", Opombe: Vlažno pečenje.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

### 7.3 Opombe: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z

energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

### 7.4 Posoda za vodo

#### Indikator posode za vodo



Posoda je polna.



Posoda je napolnjena do polovice.

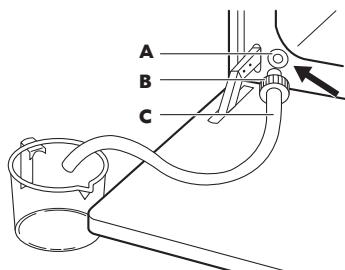


Posoda je prazna. Napolnite posodo.

Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Z gobo odstranite vodo.

## Praznjenje posode za vodo

- 1. korak** Izklopite pečico, pustite vrata odprta in počakajte, da se pečica ohladi.
- 2. korak** Priklopite odtočno cev (C) na ventil za odvod (A) prek konektorja (B).
- 3. korak** Držite konec cevi pod ravno A in večkrat pritisnite B, da poberete preostalo vodo.
- 4. korak** Odklopite C in B ter obrišite pečico do suhega z mehko gobico.



## 7.5 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

### Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo: Stopnja zapečenosti jedi:

- Sonda za hrano
- Manj pečeno
- Srednja
- Bolj pečeno

1. korak



Vstopite v meni.

2. korak



Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite **OK**.

3. korak



Izberite jed. Pritisnite **OK**.

4. korak



Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.

## 7.6 Kuharski pomočnik

### Legenda



Sonda za hrano je na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se aparat izklopi.

### Legenda






















Dodajte vodo v posodo za vodo.





















































Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.



Višina rešetke.



	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1	Goveja pečenka, manj pečena		
P2	Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3	Goveja pečenka, dobro pečena		
P4	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebra	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.



	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	 2; kozica na <b>pekaču za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P20	Piščancje prsi	180 - 200 g na kos	  2; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščancja bedra, sveža	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščancja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	  2; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	  2; <b>pekač za pecivo</b> Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
P26	Ribji file	-	  3; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na <b>mreži za pečenje</b>
P28	Jabolčni kolač	-	  2;  100 - 150 ml; <b>pekač za pecivo</b>
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P30	Jabolčna pita	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; <b>globok pekač</b>
P32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 3; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	 12; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.

Časovna funkcija	Aplikacija
 <b>Zamik vklopa</b>	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 <b>Čas delovanja</b>	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

## 8.2 Nastavitve: Časovne funkcije

### Nastavitev: Ura

1. korak



2. korak



3. korak



Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.


Nastavite uro.

Pritisnite: **OK**.

### Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak



Na prikazovalniku se prikaže:  
0:00  


2. korak



3. korak



Pritisnite: .

Nastavite Odštevalna ura

Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.


### Nastavitev: Čas priprave

1. korak



2. korak



Na prikazovalniku se prikaže:  
0:00  
  
STOP

3. korak



4. korak



Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.




Ponavljajoče pritisnite: .

Nastavite čas kuhanja.

Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Zamik vklopa

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak	6. korak
					
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisčajte.	Na prikazovalniku se prikaže: ura	Nastavite začetni čas.	Na prikazovalniku se prikaže: --:--	Nastavite končni čas.
	 ZAČE-TEK		 OK	 ZA-USTAVI-TEV	 OK

 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME

### OPOZORILO!

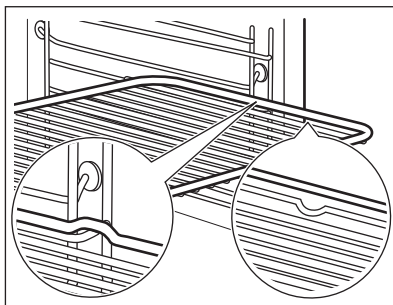
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zarezna na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

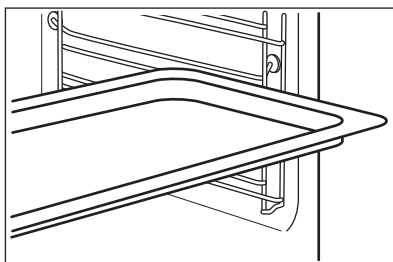
#### Mreža za pečenje:

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.

## Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

°C  
Temperatura pečice.

  
Temperaturo jedra.

## Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Ne uporabljajte za tekoče jedi.

Med pečenjem mora ostati v jedi.

## 9.3 Uporaba: Sonda za hrano

**1. korak** Vključite pečico.

**2. korak** Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

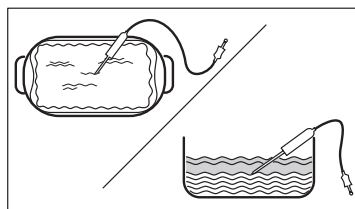
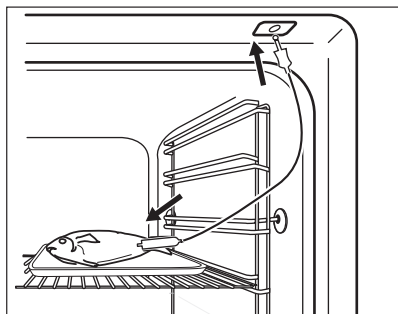
**3. korak** Vstavite: Sonda za hrano.

### Meso, perutnina in ribe

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.

### Zloženko

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** OK – pritisnite za potrditev.  
Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

**7. korak** 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 odstranjanju iz jedi bodite previdni.

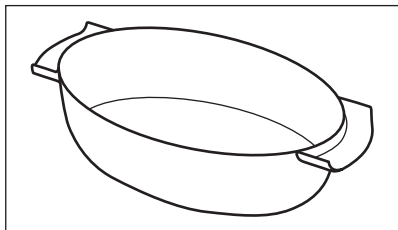
## 9.4 Pripomočki za kuhanje v sopari

### Posoda za pečenje dietetičnih jedi za funkcije kuhanja v sopari

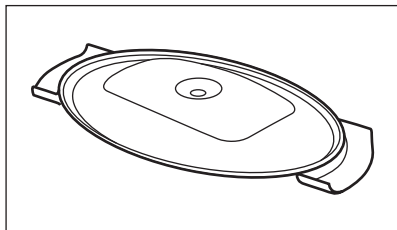
Posoda za pečenje dietetičnih jedi je sestavljena iz steklene posode (A), pokrova

(B), cevi za injektor (C), injektorja (D) in jeklene rešetke (E).

Steklena posoda (A)

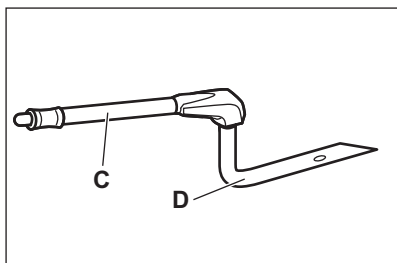


Pokrov (B)

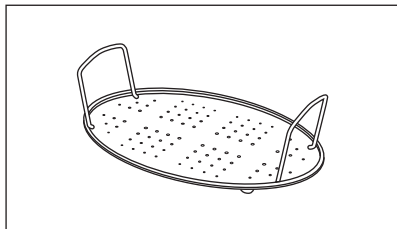


Injektor, cev za injektor in jeklena rešetka.

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

1. korak	Posodo za pečenje postavite na jekleno rešetko in jo pokrijte s pokrovom. Cev za injektor vstavite skozi odprtino v pokrovu. Posodo za pečenje postavite na položaj druge police od spodaj navzgor.
2. korak	Cev za injektor priključite na dovod za paro.
3. korak	Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

## 9.6 Neposredno kuhanje v sopari

Posodo za pečenje postavite na jekleno rešetko. Dodajte nekaj vode. Ne uporabite pokrova.

### OPOZORILO!

Med delovanjem pečice se lahko injektor segreje. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije kuhanja v sopari, injektor odstranite iz pečice.

1. korak	Injektor povežite s cevjo za injektor. Cev za injektor priključite na dovod za paro.
2. korak	Posodo za pečenje postavite na položaj prve ali druge police od spodaj navzgor. Pazite, da se cev za injektor ne 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 Ključavnica



Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.





 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.



 OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.

 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.

### 10.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

### 10.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

## 11. NAMIGI IN NASVETI

### 11.1 Priporočila za pečenje








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
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pizo 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 omleta	Posoda za pizo 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.



Posoda za pizo

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen  
premer 26 cm



Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Keramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cm










Model za testo za kolač








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.

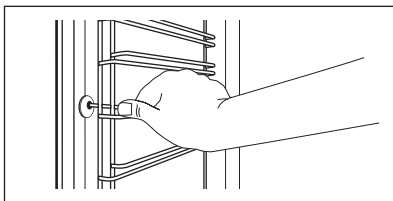
Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

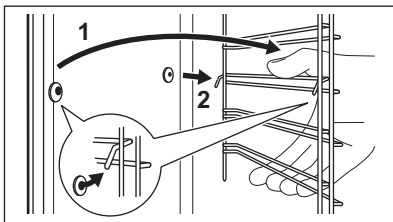
**1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

**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 rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



## 12.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

### OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.

### POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

### Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

### Pirolitično čiščenje

**1. korak**

Odprite meni: Čiščenje .

#### Možnost

#### Trajanje

C1 - Rahlo čiščenje

1 h

C2 - Običajno čiščenje

1 h 30 min

C3 - Temeljito čiščenje

2 h 30 min

**2. korak**



**OK** – pritisnite za izbiro programa čiščenja.

**3. korak**

**OK** – pritisnite za začetek čiščenja.

**4. korak**

Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

 Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .

### Ko se čiščenje konča:


Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Notranjost pečice očistite z mehko krpo.

Z dna pečice odstranite ostanke.

## 12.4 Opomnik za čiščenje

### Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.

 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

## 12.5 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** Vključite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite na 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
- 5. korak** Vključite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite med 130 in 230 °C. Po 10 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.

 Za preprečitev kopičenja apnenca posodo za vodo izpraznite po vsakem pečenju s paro.

### Ko se čiščenje konča:

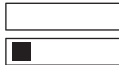

Izklopite pečico.



Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.

Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.

Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

V spodnji razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi stopnjami kalcijevih usedlin in kakovosti vode. Ko trdota vode preseže stopnjo 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode	Očistite posodo za vodo vsakih
Raven	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mehko	75 ciklov – 2,5 meseca
2	8 - 14		51 - 100	srednje trda	50 ciklov – 2 meseca

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode	Očistite posodo za vodo vsakih
Raven	dH				
3	15 - 21		101 - 150	trda	40 ciklov – 1,5 meseca
4	22 - 28		nad 151	zelo trda	30 ciklov – 1 mesec

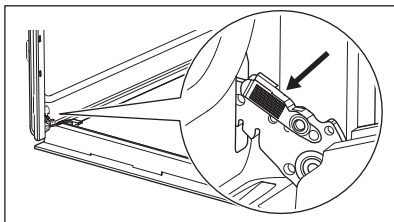
## 12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

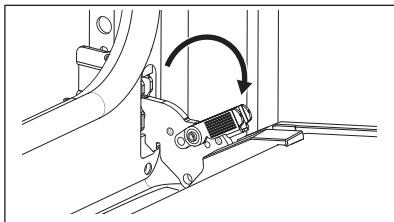
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

**1. korak** Odprite vrata do konca in primite tečajja.

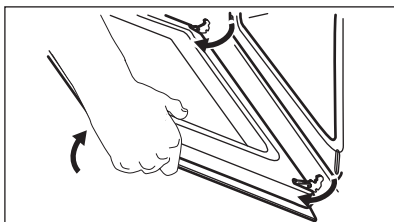


**2. korak** Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zasvočijo.



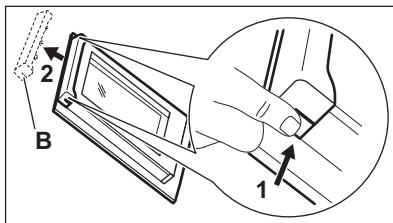
**3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.

**4. korak** Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.

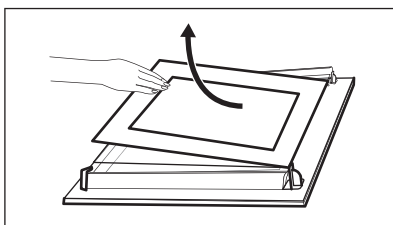


**5. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

**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.

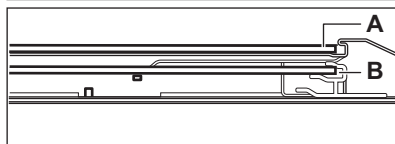
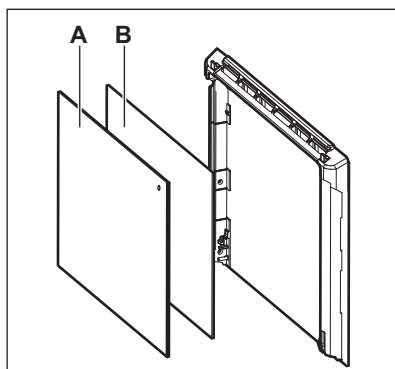


**8. korak** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

**9. korak** Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.7 Zamenjava: Luči

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

### Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

<b>1. korak</b>	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
<b>2. korak</b>	Očistite stekleni pokrov.
<b>3. korak</b>	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
<b>4. korak</b>	Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

#### Naprava se ne vklopi ali se ne segreje

Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.



#### Komponente

Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

Komponente	
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izvelkli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:
V notranjosti naprave je voda.	V posodi za vodo ni preveč vode.
 - indikator ne sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če začne voda iztekati iz naprave in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 - indikator sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če je posoda polna in indikator še vedno sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.
Pečenje s paro ne deluje.	V posodi za vodo je voda.
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.

## 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
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	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

### 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

## Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklomite jo samo, ko jo potrebujete.







## Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

# 15. STRUKTURA MENIJA

## 15.1 Meni

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite <b>OK</b> .	Izberite nastavev.	<b>OK</b> – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite <b>OK</b> .

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.

### Meni struktura

Kuharski pomočnik 


Čiščenje 


Nastavitve 

### Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	06	Čas delovanja	Vklop/Izklop
07	Osvetlitev	Vklop/Izklop	08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	10	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
11	Različica programske opreme	Preverjanje	12	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

# 16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in

zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.



Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	447
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	449
3. INSTALACIÓN.....	453
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	455
5. PANEL DE CONTROL.....	455
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	456
7. USO DIARIO.....	457
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	462
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	464
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	467
11. CONSEJOS.....	468
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	471
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	476
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	478
15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	479
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	480

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

## 2.3 Uso

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.

- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Cocción al vapor

### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

## 2.7 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.8 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.9 Eliminación

### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

# 3. INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA!

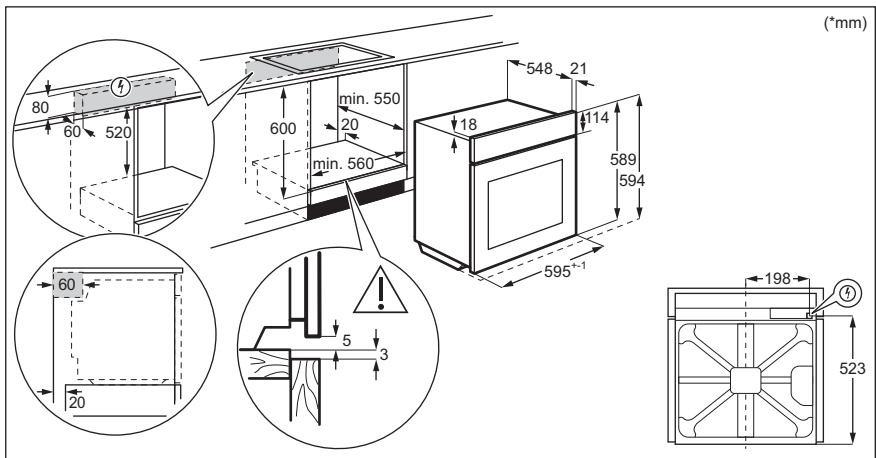
Consulte los capítulos sobre seguridad.

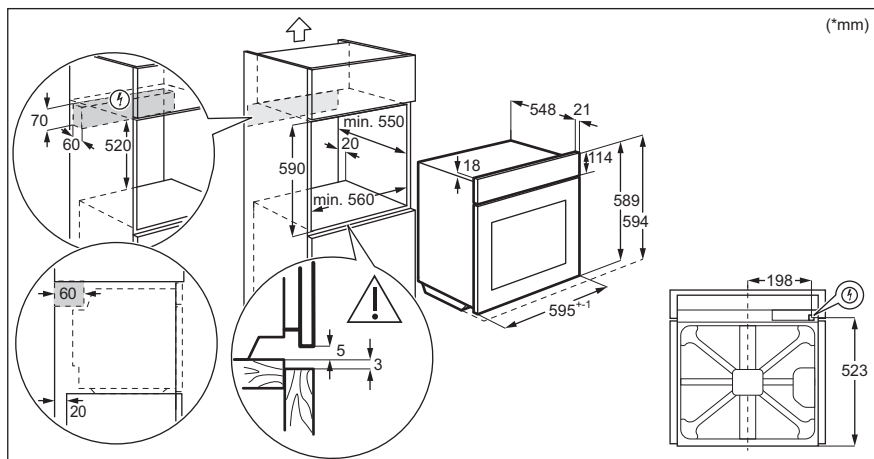
## 3.1 Empotrado



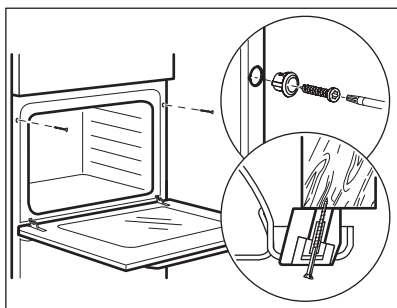
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



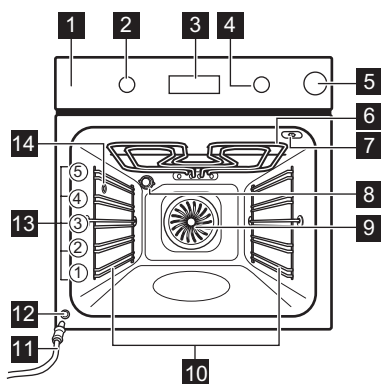


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Compartimento de agua
- 6 Resistencia
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Soporte de parrilla extraíble
- 11 Tubo de desagüe
- 12 Válvula de desagüe
- 13 Posiciones de las parrillas
- 14 Entrada del vapor

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Sonda térmica**  
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## 5. PANEL DE CONTROL

### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.



Temporizador



Calentamiento rápido



Luz

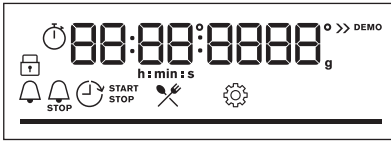


Sonda térmica



Confirmar ajuste

## 5.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

### Indicadores de pantalla

#### Indicadores básicos



Bloqueo



Cocción asistida



Limpieza



Ajustes



Calentamiento rápido

#### Indicadores de temporizador



Avisador



Hora de fin



Tiempo de retardo



Tiempo de funcionamiento

**Barra de progreso** - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



#### Indicadores del depósito de agua



Sonda térmica indicador.



## 6. ANTES DEL PRIMER USO

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:




00:00


Ajuste la hora. Pulse OK.

### 6.2 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

**Paso 1** Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.

**Paso 2** Seleccione la temperatura máxima para la función:   
Deje funcionar el horno 1h.

**Paso 3** Seleccione la temperatura máxima para la función:   
Deje funcionar el horno 15min.

 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 7. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

**Paso 1** Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

#### Cocción al vapor

**Paso 1**



Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.

**Paso 2**



Llene el compartimento con 900 ml de agua.

**Paso 3**



Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.

**Paso 4**



Seleccione la función de cocción al vapor.

**Paso 5**



Ajuste la temperatura.

### 7.2 Funciones de cocción

#### Función de cocción Aplicación











**Aire caliente**

Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.



**Cocción convencional**

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

Función de cocción	Aplicación
 <b>Humedad baja</b>	La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne adquiere una textura tierna y jugosa, además de una superficie crujiente.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Congelados</b>	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventilador.
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 <b>Menú</b>	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

### 7.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales

sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

### 7.4 Depósito de agua

#### Indicador del depósito de agua



El depósito está lleno.



El depósito está medio lleno.

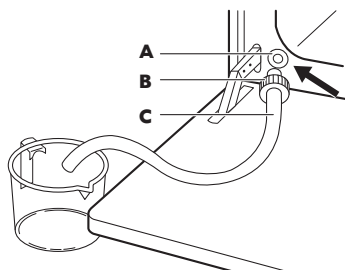


El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja.

## Vaciado del depósito de agua

- Paso 1** Apague el horno, déjela con la puerta abierta y espere a que el horno esté frío.
- Paso 2** Conecte el tubo de desagüe (C) a la válvula de salida (A) a través del conector (B).
- Paso 3** Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de A y pulse B repetidamente para recoger el agua restante.
- Paso 4** Desacople la C y la B y seque el horno con una esponja suave.



## 7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.






Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

**Para algunos de los platos, también puede cocinar con:**

- Sonda térmica

**El grado de cocinado de un plato:**

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
≡		P1 - P...	OK
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

## 7.6 Cocción asistida

### Leyenda



Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El aparato se apaga cuando se alcanza el ajuste Sonda térmica de temperatura.

### Leyenda

















Añada agua al depósito.





















































Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.



Nivel del estante.




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	Rosbif, poco hecho		 2 bandeja de hornear
P2	Rosbif, al punto	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Rosbif, muy hecho		
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	  3 fuente de asado encendida <b>parrilla</b>
P5	Asado de ternera/ estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		  2; bandeja
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
P9	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		  2 bandeja de hornear
P10	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b>
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	  2 bandeja de hornear
P15	Lomo de cerdo fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	Use sus especias favoritas.
P16	Costillas de cerdo de repuesto	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 bandeja honda
P17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
			  2; fuente de asado en la <b>bandeja</b>
			Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.


	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P18	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	 2; cazuela sobre <b>bandeja</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	  3 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	   2 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos	-	  3 <b>bandeja de hornear</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2; <b>bandeja honda</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne	1 kg	  2; <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
P25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	  2 <b>bandeja de hornear</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>
P28	Tarta de manzana	-	  2;  100 - 150 ml; <b>bandeja</b>
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la <b>parrilla</b>
P30	Pastel de manzana	-	  2;  100 - 150 ml;  pastel de 22 cm en la <b>parrilla</b>
P31	Brownies	2 kg de masa	 3 <b>bandeja honda</b>
P32	Magdalenas de chocolate	-	  2;  100 - 150 ml; bandeja para magdalenas en la <b>parrilla</b>
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la <b>parrilla</b>

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	Porciones	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P38	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
P39	Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 12; cazuela sobre parrilla
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca y fina	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral / centeno / pan oscuro	1 kg	  2  150 ml bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.





Función de reloj	Aplicación
 <b>Tiempo de funcionamiento</b>	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar el Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

## 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

### Cómo ajustar: Hora



Paso 1	Paso 2	Paso 3
 		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

### Cómo ajustar: Avisador

Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Pulse:  .	Ajustar la Avisador	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.






### Cómo ajustar: Tiempo de cocción


Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente:  .	Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

La pantalla muestra:  
 0:00  
  
 STOP

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

## Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5	Paso 6
					
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Ajuste la hora de inicio.	La pantalla muestra: --:--  PARAR	Ajuste la hora de fin.
			Pulse: OK.		Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

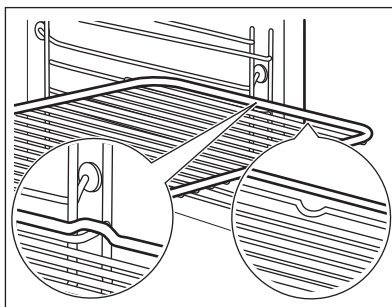
### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

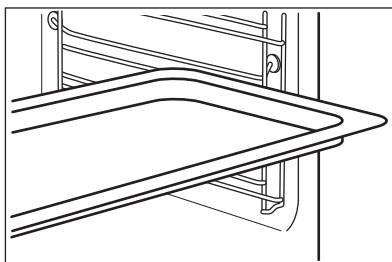
#### **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



#### **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

### Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

### Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

## 9.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica

**Paso 1** Encienda el horno.

**Paso 2** Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

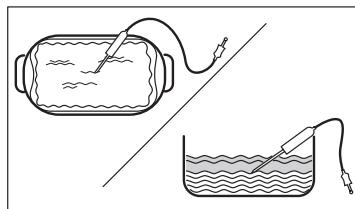
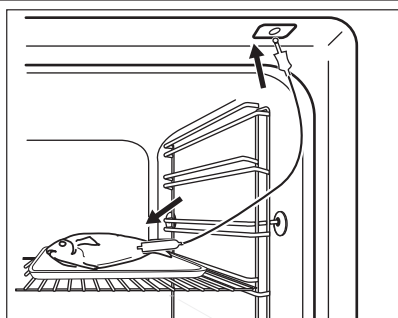
**Paso 3** Introduzca: Sonda térmica.

### Carne, aves y pescado

Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.

### Estofado

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



**Paso 4** Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

**Paso 5**  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

**Paso 6** **OK** - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

**Paso 7**

Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

**⚠ ADVERTENCIA!**

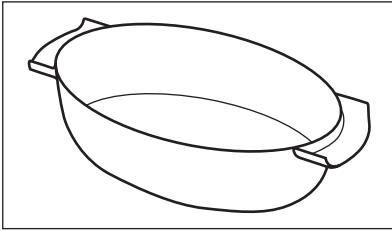
Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

**9.4 Accesorios para cocción al vapor**

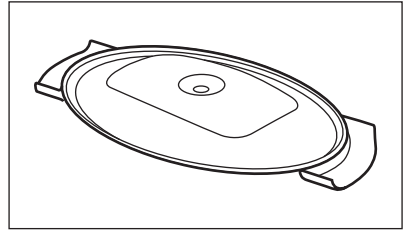
**Bandeja alimentaria para hornear en modalidad de cocción al vapor**

La bandeja alimentaria para hornear consta de un cuenco de cristal (A), una tapa (B), un tubo del inyector (C), un inyector (D) y un grill de acero (E).

**Cuenca de cristal (A)**

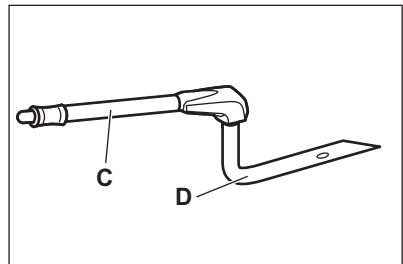


**Tapa (B)**

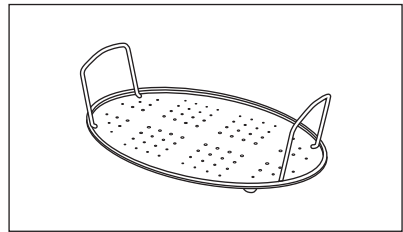


**Inyector, tubo del inyector y grill de acero.**

El tubo del inyector (C) se utiliza para cocinar al vapor; el inyector (D) se utiliza para cocinar con vapor directo.



**Grill de acero (E)**



- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.

- No vierta líquidos fríos en la bandeja cuando esté caliente.

- No utilice la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.

## 9.5 Cocción al vapor en bandeja alimentaria para hornear

<b>Paso 1</b>	Coloque la bandeja para hornear en el grill de acero y cúbrala con la tapa. Coloque el tubo del inyector en el orificio de la tapa. Coloque la bandeja en el segundo nivel desde abajo.
<b>Paso 2</b>	Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.
<b>Paso 3</b>	Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

## 9.6 Cocción directa al vapor

Coloque la bandeja en el grill de acero. Añada algo de agua. No utilice la tapa.

### ADVERTENCIA!

El inyector puede estar caliente cuando el horno está funcionando. Utilice siempre guantes para horno. Retire el inyector del horno cuando no utilice la función de vapor.

<b>Paso 1</b>	Conecte el inyector con el tubo del inyector. Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.
<b>Paso 2</b>	Coloque la bandeja en el primer o segundo nivel desde abajo. Asegúrese de que el tubo del inyector no está atascado. Mantenga el inyector alejado de la resistencia.
<b>Paso 3</b>	Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo o pescados grandes, coloque el inyector dentro de los alimentos.

## 10. FUNCIONES ADICIONALES


### 10.1 Bloqueo


**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.**

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



 OK - mantenga pulsado para activar la función.  
Suena una señal.



 OK - mantenga pulsado para apagarla.

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

### 10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una

función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, y Tiempo de retardo.

### 10.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

## 11. CONSEJOS

### 11.1 Recomendaciones de cocción








La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.






El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

### 11.2 Horneado húmedo + ventilador

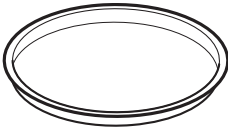
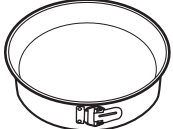


Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

### 11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados








Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.








			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

## 11.4 Tablas de cocción para organismos de control

### Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

				 ( °C)	 (min)	
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasea en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



**Agentes limpiadores**

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



**Uso diario**

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



**Accesorios**

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

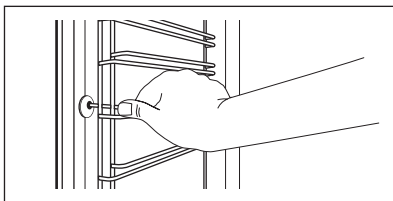
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

### 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

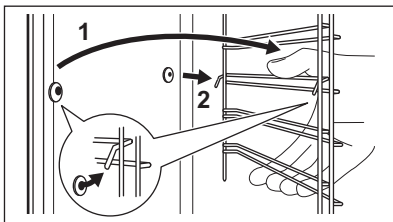
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

### Limpieza pirolítica

**Paso 1** Acceda al menú: Limpieza  $\text{mf}$ .


Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

**Paso 2** **OK**: pulse para seleccionar el programa de limpieza.

**Paso 3** **OK** - pulse para comenzar la limpieza.

**Paso 4** Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

## Limpieza pirolítica


**i** Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .

### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.    Seque el interior con un paño suave.    Retire los residuos de la parte inferior del interior.

## 12.4 Aviso de limpieza

### El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.    Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

## 12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua

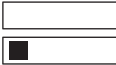



- Paso 1**    Apague el horno.
- Paso 2**    Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
- Paso 3**    Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
- Paso 4**    Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.
- Paso 5**    Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío.

**i** Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.

### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno.	Vacíe el depósito de agua. Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua".	Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cal restantes con un paño suave.	Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.
------------------	--	--	--

En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

Dureza del agua		Tira de prueba	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua	Limpie el depósito de agua cada
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blanda	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	intermedia	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		más de 151	muy dura	30 ciclos - 1 mes

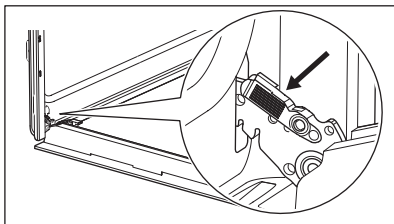
## 12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

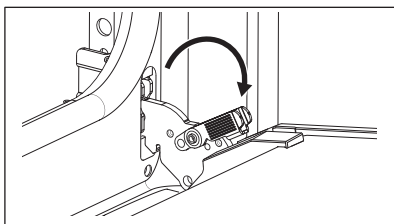
### PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

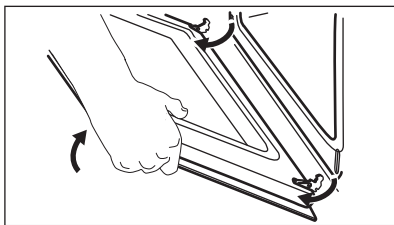
**Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



**Paso 2** Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.

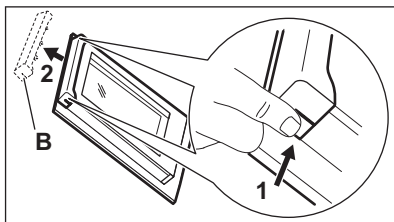


**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



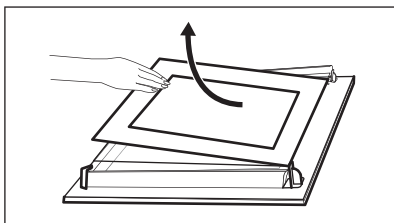
**Paso 4** Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

**Paso 5** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



**Paso 6** Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

**Paso 7** Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



**Paso 8** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

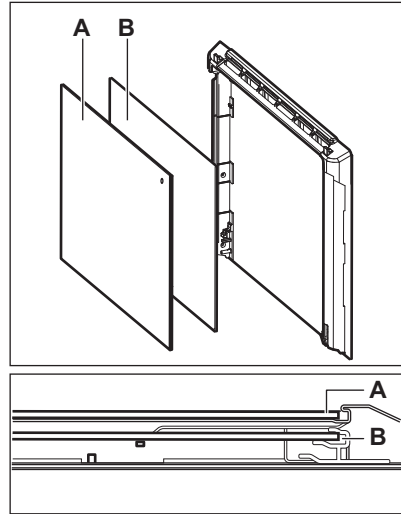
**Paso 9** Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.7 Cómo cambiar: Bombilla

### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla trasera

- Paso 1** Gire la tapa de cristal para extraerla.
- Paso 2** Limpie la tapa de cristal.
- Paso 3** Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
- Paso 4** Instale la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	Compruebe que...
Hay agua en la cavidad del aparato.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.

## Limpieza

La cocción al vapor no funciona.

No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.

La cocción al vapor no funciona.

Hay agua en el depósito.

El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.

No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.

## 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	EOC6P77V 33.7 kg
	EOC6P77X 33.4 kg
	KOCDP77X 34.2 kg

## 14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.







### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 15.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
 - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse <b>OK</b> .	Seleccione el ajuste.	<b>OK</b> : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse <b>OK</b> .
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.				

## Menú estructura

Cocción asistida 


Limpieza 


Ajustes 

## Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
07	Luz	Encendido/Apagado	08	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
09	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado	10	Modo demostración	Código de activación. 2468
11	Versión del software	Comprobar	12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

## 16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







**electrolux.com**

867369419-C-342023



**CE**